

---

---

ВИСШЕ УЧИЛИЩЕ ПО МЕНИДЖМЪНТ, ВАРНА

---

---

**КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА**

**ЗА**

**СПЕЦИАЛНОСТ:**

**ХОТЕЛИЕРСТВО И КУЛИНАРНИ ИЗКУСТВА**

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

**3.9 ТУРИЗЪМ**

**ОБРАЗОВАТЕЛНО-КВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН:**

**БАКАЛАВЪР**

**2016**

## **1. Специалност**

ХОТЕЛИЕРСТВО И КУЛИНАРНИ ИЗКУСТВА

## **2. Направление**

3.9 ТУРИЗЪМ

## **3. Образователно-квалификационна степен**

БАКАЛАВЪР

**ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ:** БАКАЛАВЪР ПО ТУРИЗЪМ

## **4. Дата на последна редакция на квалификационната характеристика**

Февруари 2016

## **5. Връзка на специалността с мисията и визията на ВУМ**

Обучението по специалността предоставя качествено и адекватно на нуждите на бизнеса и съвременното общество образование чрез прилагане на ясно изразен интердисциплинарен подход, иновативни методи на обучение и фокус върху предприемаческите умения на студентите. Студентите имат възможност да се обучават един или два семестъра в партньорски университет в чужбина, което съдейства за повишаване на межкултурната им компетентност и конкурентоспособност на пазара на труда. Активното партньорство на ВУМ с бизнеса и гражданското общество с цел трансфер на иновации и развитие на социално предприемачество дава на студентите обучаващи се по специалността качествено обучение и успешната личностна и професионална реализация. Високата степен на интернационализация на академичната общност и учебното съдържание на специалността подпомага студентите в тяхната креативност и предприемаческия дух.

## **6. Образователни цели на специалността**

Специалността има за цел да осигури:

- Уменията и компетенциите, които се изискват за работа в сферата на хотелиерството и кулинарните изкуства;
- Цялостна визия за хотелската и туристическата индустрия, нейната структура и компоненти
- База за продължаващо обучение през целия живот;
- Развитие на уменията за разбиране, преценка и решаване на проблеми, заедно с усъвършенстване на уменията за ефективна комуникация в екип и личностна и професионална реализация в хотелиерска организация;
- Поредица от лични качества и способности, както и професионални умения, знания и разбиране, способстващи за бърза адаптивност на студентите към работната среда веднага след завършване на учебния процес;
- Разширяване на познанията в изучаваната сфера и съвместяването им в контекста на личното и индивидуално развитие;
- Усъвършенстване на уменията и компетенциите допринасящи за професионалното и образователно развитие в сферата на хотелиерството и кулинарните изкуства;
- Полагане на база за развитие на мениджърски умения на по-високо ниво;
- Гъвкава и адекватна реакция към променящите се условия в обществото и в хотелиерската индустрия;
- Осигуряване на студентите с разнообразие от изследователски инструменти и методология за проучване и анализ в света на хотелиерството;

- Възможност за осъществяване на самостоятелна изследователска дейност от студентите;
- Развитие у студентите на умения за работа в и управление на различни заведения за настаняване;
- Умения за работа в мултикултурна среда.

## **7. Изходящи резултати**

След завършване цикъла на обучение в специалност „Хотелиерство и кулинарни изкуства“ студентите трябва да са в състояние да демонстрират знания, умения и съответни компетентности в областта на туризма и управлението на заведения за настаняване както следва:

### **7.1. Знания:**

- Притежава и използва подробни теоретични знания относно хотелиерската индустрия и в частност ресторантьорството – верига на стойността, основни заинтересовани лица и участници, трансакции и отношения помежду им
- Притежава и използва знания за всяко звено на хотела и ресторанта: кухня, рецепция, ресторант, бар, хотелско домакинство, конферентни зали;
- Прави критичен анализ на принципите и процесите на опериране и управление на хотелския и ресторантьорския сектор
- Познаване и използване на разнообразните договори в хотелиерството и ресторантьорството.
- Познава начини за събиране, обработка, използване и анализиране на емпирични данни и информация
- Притежава задълбочени фактологични и теоретични познания относно икономическата същност на сектора
- Познава и използва съответната професионална терминология в хотелиерството, туризма и ресторантьорството
- Познава принципите на планиране, организация и контрол на хотелската дейност – както в цялост, така и по отделните подсектори – фронт офис, хотелско домакинство, ресторант, маркетинг, финанси и счетоводство, хотелска поддръжка, организация на специални събития
- Познава функциите и ролята на туристическите посредници
- Познава принципите на стратегически мениджмънт и управлението на хора в туризма и хотелиерството
- Познаване и разбиране на моделите на поведение на туристите;
- Идентифициране и адекватно отношение към разнообразието и различията в сферата на хотелиерството във връзка със заинтересованите страни, такива като: потребители на хотелиерски услуги, заети лица в хотелиерството, заведения за настаняване, публични власти;
- Познаване, оценка и приложение на подходящи теории и концепции от сходни области на мениджмънта в контекста на хотелиерството: оперативен мениджмънт, финанси и управленско счетоводство, човешки ресурси и организационно поведение, маркетинг, информационни технологии, стратегически мениджмънт;
- Познаване и прилагане на начини и методи за анализ и оценка на бизнес средата и нейното влияние върху хотелиерската индустрия
- Прилагане на знанията за решаване на познати и нововъзникнали проблеми
- Познаване на основните принципи, критерии и функционални зависимости, необходими за осигуряване на нормалната работа на различните звена – изграждащи базата за организация и управление на туристическото обслужване;
- Познаване и прилагане на методи за анализ и оценка на обслужващи системи за предлагане на храни, напитки и настаняване, както и тяхното приложение и функциониране;
- Приемане на клиента като основен център на дейността и максимално удовлетворяване на неговите потребности;
- Познаване и прилагане на методи за анализиране на нуждите и очакванията на различни типове потребители в хотелиерството и разработване на адекватни стратегии за удовлетворяването им;
- Познаване методи за анализ на същността на проблемите свързани с обслужването и тяхното отражение върху потребителя и доставчика на услугите;
- Познаване моделите и характеристиките на потребителското търсене в туризма и влиянията върху него;

### **7.2. Умения:**

- Умения за планиране, организиране и управление на звено от туристическата индустрия, в това число и в заведение за настаняване и престой;
- Разработване и предлагане на продуктите на туристическата и хотелската индустрия;
- Ръководство на мероприятия от туристическата индустрия на чужд език;
- Способност за критическо осмисляне и оценка на различни гледни точки при решаване на задачи и проблеми
- Умения за работа във всяко звено на хотела: кухня, рецепция, ресторант, бар, хотелско домакинство, конферентни зали;
- Успешно прилагане на знанията и ефективно справяне с проблемни ситуации, характерни за хотелиерския бизнес и в частност – при обслужване на госта;
- Организиране и провеждане на специални събития в хотела;
- Познаване и използване на разнообразните договори в хотелиерството;
- Приготвяне на разнообразни ястия от българска и международна кухня;
- Умения по сервиране и барманство;
- Способност за трансфер на знания и умения между отделните операции и подсектори в хотелиерството и туризма
- Умения за творчески подход при решаване на сложни или нестандартни казуси
- Умения за боравене с хотелски софтуер
- Умения за работа в екип
- Умения за решаване на проблеми
- Умения за аналитично интерпретиране на информация и текст
- Развитие на способността за излагане на обосновано мнение и заключение
- Умения за презентиране и общуване
- Математически и компютърни умения
- Умения за делово общуване и междуличностна комуникация
- Способност за самооценка и анализ на работата
- Способност за планиране и управление на процеса на учене
- Умения да подготвя бъдещи кадри за туристическата индустрия;
- Способност за мотивирана оценка качеството на изпълнение на дадена дейност или задача
- Способност за самостоятелно оптимизиране дейностите и процесите в хотела или туристическото звено
- Умение за планиране и разпределяне на ресурсите – материални, финансови, човешки и лични
- Умение за прилагане на нестандартни подходи и аргументирани решения

**7.3. Компетентности (по смисъла на Европейската Квалификационна характеристика, Анекс 1 към Препоръките от 2008) – „доказаната способност да се прилагат получените знания и умения и лични, социални и/или методически способности, в работни или учебни ситуации в професионалното или личното развитие“:**

**7.3.1. Самостоятелност и отговорност**

- Проявява отговорност и самостоятелност при работа във всяко звено на хотела (кухня, рецепция, ресторант, бар, хотелско домакинство, конферентни зали) или туристическата организация
- Поема отговорност за качествено осъществяване на дадена задача/дейност, проявява отговорно поведение на работното място
- Работи самостоятелно при променящи се условия, като има нагласа за отговорно поведение
- Успешно прилагане на знанията и ефективно справяне с проблемни ситуации, характерни за хотелиерския бизнес и в частност – при обслужване на госта в хотела и ресторанта;
- Носи отговорност както за собствената си работа, така и за работата на екипа, който ръководи
- Оценява чуждото и своето изпълнение на дадените задачи
- Активно се включва в нови инициативи на професионално ниво
- Проявява творчески подход при разработване и реализация на продукти и дейности, свързани със стратегическото и тактическото развитие на хотелиерството и туризма; прилага комплексна оценка на влиянието на множество фактори
- Ръководство и обучение на екип

**7.3.2. Компетентности за учене**

- Поемане на отговорност за продължаващо научно и професионално самоусъвършенстване
- Оценява критично собствената си подготовка и съответствие на знанията си с необходимите за професията
- Идентифицира своите образователни потребности
- Използва разнообразни начини за разширяване и актуализиране на професионалната квалификация
- Оценява необходимостта от обучение на персонала и предлага подходящи възможности

### *7.3.3. Комуникативни и социални компетентности*

- Свободно владеене и пълноценно общуване на поне един чужд език (английски)
- Компетентност за работа в екип
- Устни и писмени способности за презентирание, изложение и структурирано обяснение на дадена задача, проект, дейност
- Водене на преговори с партньори, туроператори и други;
- Осъществяване на комуникация на различни нива в туристическата организация
- Познаване и боравене с инструментите на дигиталното общуване
- Формулиране на убедителни и обосновани становища, способност да изслуша, прецени и обори аргументите на събеседниците си
- Проява на ангажираност и социална отговорност

### *7.3.4. Професионални компетентности*

- Разпознаване и признаване на морални проблеми, етични проблеми и такива, свързани с безопасността на работното място, включително – съответстващата законова рамка и професионалния код за поведение
- Способност за предлагане на иновативни и нестандартни решения на текущи казуси
- Компетентност да борави и управлява разнородни дейности, произтичащи от сложния характер на туристическата индустрия
- Способност за адекватна реакция на променяща се ситуация, съобразно новите условия и прилагайки собствените знания, умения и компетентности в различен контекст

## **8. Методи на преподаване и обучение**

Методите на обучение включват лекции със съпровождащи семинари, дискусии, демонстрации, ролеви игри, практически проучвания, производствена практика, PBL и казуси.

### Лекции

Лекциите са ефективен начин за представяне на основните познания и формиране на рамка за обучение, върху която може да се добавя нов материал. Студентите се информират за материала, включен във всяка дисциплина, чрез изготвен списък с темите, включени в него, както и източниците на допълнителен материал (задължителни и препоръчителни). Всички членове на преподавателския състав имат за цел да представят лекционните материали по възможно най-ефективния и стимулиращ начин. Като резултат от това, се употребява софтуер за презентации, като например Microsoft PowerPoint и повечето лекционни зали са снабдени със съответното високо технологично оборудване.

За участие в учебния процес се канят и гост лектори от сферата на индустрията, както и от други образователни институции, в удобно за тях време, за да разширяват практическите и теоретични познания на студентите, осигурявайки между-предметна връзка в рамките на учебната програма.

Освен това преподавателите се стимулират да подготвят и използват видео материали или онлайн курсове, с което да улеснят и подобрят подготовката на студентите.

### Консултации

Консултациите са срещи на студент, или група студенти, с лектор или лектори, и се използват по два начина в програмата:

- да обогатят покрития материал в лекциите чрез подход за решаване на проблеми, базиран на задаване на допълнителни въпроси;
- да проведат работа по отстраняване на грешки, за да се преодолеят пропуските в знанията на студентите.

### Семинари, упражнения и PBL (problem-based learning)

Семинарите включват представяне на предварително подготвена работа на студент, или студенти, пред техни колеги и лектор. Тази стратегия се използва, за да се обогатят специфични теоретични или практически понятия, както и за включване на методи за решаване на проблеми и програмата. Семинарите се използват в много дисциплини и предлагат на студентите ценен опит при формирането на умения за презентирание, като дават метод за оценяване на познанията на студентите. По време на упражненията студентите затвърждават и разширяват знанията добити по време на лекциите. При PBL семинарите студентите сами разсъждават върху казус поставен от преподавателя и си набелязват лични учебни цели, чието изпълнение докладват на следващия PBL семинар.

### Практически занятия

Практическите занятия се използват в дисциплини свързани с производствената практика на студентите в хотела и ресторанта, както и с двата им летни стажа. При тях студентите имат възможност да усъвършенстват уменията си в среда, която им дава възможност за обратна връзка с член от академичния състав. Практическите занимания представляват важен преход от теорията към работното място.

#### Посещения на място

Посещенията в различни бизнес организации и други места се организират, за да се даде възможност на студентите да видят част от теорията, която са изучавали, приложена в практиката, на работното място в различна културна среда.

#### Примери от практиката

Примерите от практиката са учебни стратегии, които са включени в различни дисциплини; те представляват и полезно средство за оценка. Студентите се запознават с, или получават задача да развият, реални или симулирани сложни проблеми, които се анализират в детайли, като се предлагат собствени решения в писмен или устен вид.

#### Самостоятелна подготовка на студентите

От студентите се очаква да поемат по-голяма отговорност към процеса на учене. Структурата на учебния план и стратегиите за преподаване са предназначени да насърчават развитието на студентите в професионален и личностен план. Насърчава се подхода за поставяне на студента в центъра на обучението чрез използване на примери от практиката, проекти и практически упражнения, улеснени от използване на допълнителни източници, като видео материали и компютърен софтуер.

### **9. Форма на обучение и език на преподаване**

Специалността се преподава на английски и български език. Прилага се редовна и задочна форма на обучение.

### **10. Оценяване**

Изходящите целеви резултати, описани в предишния раздел, се оценяват в рамките на дисциплината чрез разнообразие от методи включващи: писмени изпити, курсови работи, есета, решаване на казуси, презентации, практически изпити, доклади, дискусии в час и др.

Съответствието между образователните цели и оценъчните методи е предмет на постоянен контрол от страна на ръководителите на дисциплината, Комисията по Оценяване и Осигуряване на Качеството, както и външни оценяващи институции.

### **11. Структура на учебната програма**

Учебният план включва 46 дисциплини даващи общотеоретична и специализираща подготовка с общ хорариум от 2670 часа и 260 ECTS кредита. Допълнително студентите могат да избират и между предоставени факултативни дисциплини.

#### **11.1. Общотеоретична подготовка**

Завършилите специалността трябва да имат много добра подготовка, включваща достатъчен обем знания по: Икономика, Счетоводство, Маркетинг, Бизнес среда, Бизнес комуникации, Мениджмънт, Изследователски методи и статистика, Финанси, Информационни технологии, Управление на човешките ресурси. Общият хорариум на задължителните фундаментални дисциплини възлиза на 600 часа, от които 150 часа лекции и 450 часа упражнения, семинари, PBL-и и консултации, или 23 % от общия хорариум. Макар и общотеоретични, посочените дисциплини предлагат и специализирана подготовка на студентите, тъй като включват примери и специфични теми от областта на хотелиерството.

#### **11.2. Специализираща подготовка**

Специалната подготовка на студентите се формира въз основа на задължителни и избираеми учебни дисциплини с общ хорариум от 2070 часа (77% от общия хорариум). Задължителни са: Въведение в гостоприемството и туризма, Технология на кулинарните изкуства I, Технология на кулинарните изкуства II, Управление на кухнята, Физиология и хигиена на храненето, Практика сервитьор, Практика барман, Туроператорска, агентска и транспортна дейност, Управление на хотела, Хотелски софтуер,

Практика хотел, Стратегически мениджмънт в хотелиерството, и Летен стаж 1 и 2, и два езика – Английски език и втори по избор.

Избираемите дисциплини са групирани в 8 модула:

Избор на модул 1 или модул 2

- Модул 1 Предприемачество
  - Предприемачество
  - Управление на проекти
  - Международно хотелиерство
- Модул 2 Бизнеспланиране
  - Бизнеспланиране
  - Управление на проекти
  - Международно хотелиерство

Избор на модул 3 или модул 4

- Модул 3 (2 от 4 дисциплини)
  - Електронен бизнес в хотелиерството
  - Брандинг в хотелиерството
  - Съвременни проблеми в хотелиерството
  - Корпоративни финанси
- Модул 4
  - Управление на специални събития в хотела

Избор на модул 5 или модул 6

- Модул 5
  - Управление на ресторанта
- Модул 6
  - Хотелски дизайн и поддръжка
- Модул 7 (1 от 5 дисциплини, като изборът се прави още през първи семестър на първи курс)
  - Английски език
  - Немски език
  - Френски език
  - Испански език
  - Руски език
- Модул 8 (1 от 2 варианта на дипломен проект)
  - Предприемачески план
  - Емпирично изследване

### **11.3. Факултативна подготовка**

Факултативната подготовка на студентите от специалността се извършва паралелно с основното обучение. От предлаганите факултативни дисциплини за специалността, насочени за разширяване знанията, всеки студент има право да избира от предложените, извън включените в учебния план, който се обучава.

- ✓ Въведение в агробизнеса
- ✓ Растениевъдство
- ✓ Управленско консултиране в агробизнеса
- ✓ Електронен бизнес в аграрния сектор
- ✓ Въведение в мултимедийните приложения и интернет
- ✓ Агротуризм
- ✓ Бизнес приложения
- ✓ Компютърни мрежи
- ✓ Трети чужд език

## **12. Области на професионална реализация на завършилите студенти**

Бакалавър по Хотелиерство и кулинарни изкуства е подготвен да се реализира в сектори като хотелиерство, ресторантьорство, маркетинг, реклама, туристическо обслужване, резервации и настаняване.

Придобитите знания по икономика, бизнескомуникации, хотелиерство и ресторантьорство, счетоводство и финанси, туроператорска и агентска дейност, уменията за общуване на два или три чужди езика, позволяват на завършилите специалността да започнат собствен бизнес в областта на хотелиерството и ресторантьорството, както и да заемат постове в големи и средни туристически и търговски фирми или сродни предприятия като:

- Мениджър в хотелиерската или ресторантьорската дейност;
- Маркетинг-мениджър на хотел и ресторант;
- Специалист по туризъм в общинска администрация;
- Сътрудник, търговски пътник, търговски представител в сектор “Търговия” или “Туризъм”;
- Сътрудник, асистент в сектор “Маркетинг и реклама”, “Конгресен туризъм”;

Задълбочените познания от специализиращата и технологична подготовка дават възможност да се реализира и като мениджър на средно равнище в хотели и ресторанти със самостоятелни допълнителни услуги, паракотелиерство и заведения за бързо и обществено хранене и ръководител на центрове по професионално обучение в туризма и кулинарните изкуства.