

---

---

ВИСШЕ УЧИЛИЩЕ ПО МЕНИДЖМЪНТ, ВАРНА

---

---

<b>ПРИЕТА НА ФАКУЛТЕТЕН СЪВЕТ/СЪВЕТ НА КОЛЕЖ:</b>	<b>УТВЪРДЕНА НА ВИСШ АКАДЕМИЧЕН БОРД:</b>
Протокол .....	Протокол .....
(ДЕКАН/ДИРЕКТОР)	(РЕКТОР)

**КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА**

**ЗА**

**СПЕЦИАЛНОСТ:**

**ГАСТРОНОМИЯ И КУЛИНАРНИ ИЗКУСТВА**

**ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ:**

**3.9 ТУРИЗЪМ**

**ОБРАЗОВАТЕЛНО-КВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН:**

**ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР**

**2016**

## **1. Специалност**

ГАСТРОНОМИЯ И КУЛИНАРНИ ИЗКУСТВА

## **2. Направление**

3.9 ТУРИЗЪМ

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

ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР

**ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ:** МЕНИДЖЪР В ГАСТРОНОМИЯТА И КУЛИНАРНИТЕ ИЗКУСТВА

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

януари 2018

## **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 успешна 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:

- Практическите умения и компетенции, които се изискват за работа в сферата на ресторантьорството и кулинарията
- Цялостна визия за ресторантската 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 ресторантската организация
- Поредица от лични качества и способности, както и професионални умения, знания и компетентности, способстващи за бърза адаптивност на студентите към работната среда веднага след завършване на учебния процес
- Разширяване на познанията в сферата на туристическата индустрия и съвместяването им в контекста на личното и индивидуално развитие
- Усъвършенстване на уменията и компетентностите допринасящи за професионалното и образователно развитие в сферата на ресторантьорството и свързаните туристически дейности
- Полагане на база за развитие на мениджърски умения, необходими както в професионалната сфера, така и при евентуално продължение на образованието в по-висока образователно-квалификационна степен

- Гъвкава и адекватна реакция към променящите се условия в обществото и в туристическата индустрия, в частност в ресторантьорството и кулинарията
- Осигуряване на студентите с разнообразие от изследователски инструменти и методология за проучване и анализ на стратегическо и оперативно ниво
- Възможност за осъществяване на самостоятелна изследователска дейност от студентите
- Развитие у студентите на умения за работа в и управление на различни заведения за хранене и туристически организации
- Умения за работа в мултикултурна среда.

## **7. Изходящи резултати**

След завършване цикъла на обучение в специалност „Гастрономия 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 хранене както следва:

### **7.1. Знания:**

- Притежава и използва подробни теоретични знания относно туристическата индустрия и в частност заведенията за хранене – верига на стойността, основни заинтересовани лица и участници, трансакции и отношения помежду им
- Притежава и използва знания за всяко звено на заведението за хранене: кухня, търговска зала, бар, домакинство, доставчици, складова наличност
- Притежава и използва практически знания за технологията на кулинарната продукция и хигиената на кулинарното производство
- Познава и прилага принципите и процесите на опериране и управление на ресторантьорския сектор
- Познава начини за събиране, обработка, използване и анализиране на емпирични данни и информация
- Притежава фактологични и теоретични познания относно икономическата същност на сектора
- Познава и използва съответната професионална терминология в ресторантьорството и туризма
- Познава принципите на планиране, организация и контрол на ресторантската дейност – както в цялост, така и по отделните подсектори – кухня, бар, търговска зала, маркетинг, финанси и счетоводство, поддръжка, организация на специални събития
- Познава принципите на стратегически мениджмънт и управлението на хора в туризма, като цяло, и ресторантьорството, в частност
- Познаване и разбиране на моделите на поведение на туристите и в частност на клиентите в ресторанта
- Познаване, оценка и приложение на подходящи теории и концепции от сходни области на мениджмънта в контекста на ресторантьорството: 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 ресторантьорската индустрия
- Притежава знания 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 и напитки, както и тяхното приложение и функциониране
- Познаване и прилагане на методи за анализиране на нуждите и очакванията на различни типове потребители в ресторантьорството 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

### **7.2. Умения:**

- Умения за планиране, организиране и управление на звено от туристическата индустрия, в това число и в заведение за хранене
- Разработване и предлагане на продуктите на туристическата индустрия
- Технически умения за използване на кухненско оборудване и специализиран софтуер за управление на ресторант
- 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
- Способност за трансфер на знания и умения между отделните операции и подсектори в ресторантьорството и туризма
- Умения за творчески подход при решаване на сложни или нестандартни казуси
- Умения за боравене със специализиран софтуер за заведения за хранене
- 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 презентирание 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 ресторанта
- Умение за планиране и разпределяне на ресурсите – материални, финансови, човешки
- 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 ресторанта (кухня, търговска зала, бар, склад)
- 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 ресторантьорския бизнес и в частност – при обслужване на госта
- Носи отговорност както за собствената си работа, така и за работата на екипа, който ръководи
- Оценка 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 ресторантьорството и туризма прилага комплексна оценка на влиянието на множество фактори
- Ръководство и обучение на екип в професионален план

**7.3.2. Компетентности за учене**

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

**7.3.3. Комуникативни и социални компетентности**

- Анализира идеи, изразява проблеми и предлага решения в професионална среда на равнопоставени и висшестоящи, както и пред неспециалисти
- 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, доставчици и др.
- Осъществяване на комуникация на различни нива в туристическата организация
- Познаване и боравене с инструментите на дигиталното общуване

- Формулиране на убедителни и обосновани становища като използва качествени и количествени факти, аргументи и критерии
- Способност да изслуша, прецени и обори аргументите на събеседниците си
- Проява на ангажираност и солидарност с другите

#### *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 и ресторантьорството
- Способност за адекватна реакция на променяща се ситуация, съобразно новите условия и прилагайки собствените знания, умения и компетентности в различен контекст
- Технически компетенции, свързани с използване на софтуерни програми и приложения в ресторантьорството
- Технически компетенции, свързани с използване и адекватно прилагане на терминологията от ресторантьорството на чужд език
- Компетенции, свързани с управление и контрол на качеството в ресторантьорството
- Компетенции, свързани с управление и контрол на поръчки и заявки в ресторантьорството
- Събира, обработва и анализира данни до оптимизационни или крайни решения или иновационни идеи
- Съдейства за решаване на оперативни задачи в стандартни и нестандартни ситуации

## **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.

### 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 презентиране, 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, търсят решение на казуса и си набелязват лични учебни цели.

### Практически занятия

Практическите занятия се използват в дисциплини свързани с производствената практика на студентите в кухнята и ресторанта, както и с двата им задължителни 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. В задочната форма на обучение контактните часове се разпределят в два периода – в началото на всеки семестър, и обхващат 50% от хорариума за редовно 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, решаване на казуси, презентации, практически изпити, 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 32 дисциплини даващи общотеоретична и специализираща подготовка с общ хорариум от 2100 часа и 200 ECTS кредита. Допълнително студентите могат да избират и между предоставени факултативни дисциплини. Задължителна дисциплина за всички семестри от обучението по специалността е Физическо възпитание и спорт – 180 часа, която позволява избираемост на отделните видове спорт.

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

Завършилите специалността трябва да имат много добра подготовка, включваща достатъчен обем знания по: Счетоводство, Мениджмънт, Изследователски методи и статистика, Маркетинг и бизнес среда. Общият хорариум на задължителните фундаментални дисциплини възлиза на 270 часа, 75 часа лекции упражнения, семинари, PBL-и, или 14% от общия хорариум. Макар и общотеоретични, посочените дисциплини предлагат и специализирана подготовка на студентите, тъй като включват примери и специфични теми от областта на гастрономията и кулинарните изкуства.

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

Специалната подготовка на студентите се формира въз основа на задължителни и избираеми учебни дисциплини с общ хорариум от 1650 часа (86% от общия хорариум). Задължителни са: Технология на кулинарните изкуства, Хигиена и безопасност на работното място, Хранителни продукти, Лабораторни упражнения 1: Основни кулинарни умения, Въведение в гостоприемството и туризма, Управление на операциите в ресторанта, Лабораторни упражнения 2: Организация и управление на събития, Ценообразуване, Иновации и креативност в хотелиерството и кулинарното изкуство, Стратегически мениджмънт в хотелиерството, Управление на ресторанта, Управление на специални събития в хотела

и Летен стаж 1 и 2, Физическо възпитание и спорт- по избор, и два езика – Английски език и втори по избор.

Избираемите дисциплини са групирани в 6 модула:

- Първи модул (1 от 2 дисциплини)
  - F & B софтуер (модул: Управление на запасите)
  - F & B софтуер (модул: Продажби)
- Втори модул (1 от 2 дисциплини):
  - Въведение в техниките и тенденциите в молекулярната кухня
  - Технология на приготвянето на чай и кафе
- Трети модул 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
- Четвърти модул (1 от 2 варианта на дипломен проект)
  - Предприемачески план
  - Емпирично изследване
  -
- Пети модул – студентите избират между два модула: специализиращ и езиков модул

#### Специализиращ (2 от 6 дисциплини)

- Съвременни проблеми в ресторантьорството
- Кариерно развитие
- Посредници в туризма
- Финанси
- Брандинг в ресторантьорството
- Електронна търговия в ресторантьорството

#### Езиков модул

- Английски език
  - Втори чужд език според избора на студента през първи семестър на първи курс
- Шести модул (1 от 13 вида спорт)
    - Волейбол
    - Хандбал
    - Бадминтон
    - Тенис
    - Футбол
    - Плажен волейбол
    - Плажен футбол
    - Туризм
    - Тенис на маса
    - Йога
    - Фитнес
    - Народни танци
    - Шах

### **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.

- ✓ Агротуризм
- ✓ Въведение в агробизнеса

- ✓ Електронен бизнес в аграрния сектор
- ✓ Растениевъдство
- ✓ Управленско консултиране в агробизнеса
- ✓ Компютърни мрежи
- ✓ Бизнес приложения
- ✓ Въведение в мултимедийните приложения и интернет
- ✓ Роботика
- ✓ Следващ чужд език
- ✓ Подводно културно наследство
- ✓ Етнология
- ✓ Фолклористика
- ✓ Морска биология

## **12. Продължаване на обучението**

Учебният план на специалност „Гастрономия и кулинарни изкуства“ дава възможност на студентите, завършили пълния курс на обучение, за академична мобилност към по-висока ОКС. Студентите могат да продължат образованието си в ОКС Магистър в същото или в различно професионално направление по реда и условията за прием в магистърските програми на ВУМ или други учебни заведения. ВУМ предлага възможност на завършилите тази специалност академична мобилност към магистърска програма – Международен туризъм в професионално направление 3.9. Туризъм.

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

Специалистът по „Гастрономия и кулинарни изкуства“ е подготвен да се реализира в областта на ресторантьорския бизнес, заведения за хранене и настаняване от всякакъв вид. Придобитите общи и специализирани знания и умения в областта на икономиката и туризма уменията за общуване на два или три чужди езика, позволяват на завършилите специалността да започнат собствен бизнес в областта на кулинарните изкуства и заведенията за хранене, както и да заемат постове в големи и средни туристически и търговски фирми или сродни предприятия като:

- Мениджър на ресторант
- Салонен управител в ресторант
- Шеф-Готвач или завеждащ съответния отдел в кухня
- F&B мениджър в хотел
- Специалист по туризъм в общинска администрация
- Сътрудник, търговски пътник, търговски представител в сектор “Търговия” или “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, заведения за бързо и обществено хранене и ръководител на центрове по професионално обучение в туризма.