

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Управление на Иновациите в туризма	Код: PVSМАТ31	Семестър: V
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения, Изпит	Часове за седмица: Л-2 часа, СУ-1 час	Брой кредити: 5

ЛЕКТОРИ:

Проф. д-р Братой Копринаров, bgko@abv.bg, Колеж – Сливен, ТУ - София,
адрес: гр.Сливен-8800, бул.Бургаско шосе” 59

СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Основната цел е студентите да придобият знания по създаването на нови продукти и изделия, от зараждането на идеята до проектирането на конкурентни продукти, технико-икономическата им оценка, подготовката на производството и пълното им усвояване.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: При изучаване на дисциплината студентите се запознават с източници за създаване на иновации, методите за генериране на нови идеи, реализация и трансфер на иновациите. Подробно се разглеждат проблемите, свързани със същността и класификацията на иновациите, с подходите и методите за разработване на иновационна политика и стратегия.

ПРЕДПОСТАВКИ: Знания по Въведение в туризма, Макроикономика, Управление на човешки ресурси.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции и семинарни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Изпит.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: Български.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Бенев, Б., Мениджмънт на иновациите, БМ, С., 1996
 2. Дамянова, Л., Иновационен мениджмънт, УИ “Стопанство”, С., 1996
 3. Георгиев, И. и др., Мениджмънт на фирмените иновации и инвестиции, УНСС, С., 1997
- Г.2. Допълнителна
1. Дракър, П., Иновации и предприемачество, Класика и стил, С., 2002
 2. Петров М., М.Славова, Иновации: как да превърнем идеята в продукт, Princesp, Варна, 1996

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплината: Технология на обслужването в алтернативния туризъм	Код: PVSМАТ32	Семестър: IV
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения, Текуща оценка	Часове за седмица: Л-2 час, СУ-1 часа	Брой кредити: 4

ЛЕКТОРИ:

Проф. д-р Братой Копринаров, bgko@aby.bg, Колеж – Сливен, ТУ - София,
адрес: гр.Сливен-8800, бул.Бургаско шосе” 59

СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължително избираема учебна дисциплина за редовни студенти от специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм”, редовно обучение, изучавана в Колеж - Сливен за ОКС “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Основната цел е да се придобият знания и умения относно технологията на екскурзоводското обслужване при групи и индивидуални туристи, обслужване при различните видове транспорт и при различните видове обекти на посещения при екологичния и селския туризъм.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Дисциплина дава основни знания в областта на технологията на обслужване при екологичния и селския туризъм. Изучават се различните видове екскурзоводско обслужване в зависимост от вида на транспорта (колело, кон, магаре), в зависимост от броя на туристите (група или индивидуално), разработване на екскурзоводска беседа, изготвяне на маршрут. Запознаване с основните документи за отчетност и поведение на екскурзовода в различни ситуации.

ПРЕДПОСТАВКИ: Знания по мениджмънт в туризма, микроикономика, въведение в туризма, управление на човешки ресурси и други.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции и семинарни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Текуща оценка.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: Български.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Стоянова М. Екскурзоводство и туристическа анимация, Матком, 2008.
2. Стамов, Ст., Специализирани видове туризъм, Кота 2011.
3. Петров, Н., Културен и исторически туризъм, Обнова БТ Везирови сие, 2014.
4. Георгиев Г., Националните и природни паркове в България, София, Гей-Лирикс, 2004.
5. Еврев П., Териториално устройство на отдиha и туризма, С.1999.
6. Петков Г., Справочник по екология, София, 1985.
7. Войнова Я., Селски туризъм, УИ „Н. Рилски“ Благоевград, 2008.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплината: Технология на обслужването при културно-историческия туризъм	Код: PVSМАТ32+	Семестър: IV
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения, Текуща оценка	Часове за седмица: Л-2 час, СУ-1 часа	Брой кредити: 4

ЛЕКТОРИ:

Проф. д-р Братой Копринаров, **bgko@abv.bg**, Колеж – Сливен, ТУ - София,
адрес: гр.Сливен-8800, бул.Бургаско шосе” 59

СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължително избираема учебна дисциплина за редовни студенти от специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм”, редовно обучение, изучавана в Колеж - Сливен за ОКС “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Основната цел е да се придобият знания и умения относно технологията на екскурзоводското обслужване при групи и индивидуални туристи, обслужване при различните видове транспорт и при различните видове обекти на посещения при екологичния и селския туризъм.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Дисциплина дава основни знания в областта на технологията на обслужване при културно-историческия туризъм. Изучават се различните видове екскурзоводско обслужване в зависимост от вида на транспорта (автобус, влак, кораб, самолет), в зависимост от броя на туристите (група или индивидуално), разработване на екскурзоводска беседа, изготвяне на маршрут. Запознаване с основните документи за отчетност и поведение на екскурзовода в различни ситуации.

ПРЕДПОСТАВКИ: Знания по мениджмънт в туризма, микроикономика, въведение в туризма, управление на човешки ресурси и други.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции и семинарни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Текуща оценка.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: Български.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Стоянова М. Екскурзоводство и туристическа анимация, Матком, 2008.
2. Стамов, Ст., Специализирани видове туризъм, Кота 2011.
3. Петров, Н., Културен и исторически туризъм, Обнова БТ Везирови сие, 2014.
4. Георгиев Г., Националните и природни паркове в България, София, Гей-Лирис, 2004.
5. Еврев П., Териториално устройство на отдиха и туризма, С.1999.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплината: Анимация в алтернативния туризъм	Код: PVSМАТ33	Семестър: IV
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения, Текуща оценка	Часове за седмица: Л-2 час, СУ-1 часа	Брой кредити: 4

ЛЕКТОРИ:

Ас. д-р Наталия Краско, Колеж – Сливен, ТУ - София, адрес: гр.Сливен-8800, бул.“Бургаско шосе” 59

СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължително избираема учебна дисциплина за редовни студенти от специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм”, редовно обучение, изучавана в Колеж - Сливен за ОКС “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Усвояване на основни знания за същността и значението на анимацията в туризма. Изготвяне на атрактивен анимационен продукт в селския и екологичния туризъм в зависимост от различни фактори.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Дисциплина дава основни знания в областта на анимацията и приложението и в селския и екологичния туризъм. Изучават се видовете анимация (според възрастовата група, според мястото на провеждане, според времето, в зависимост от бранша), анимационния продукт и неговата атрактивност, фактори влияещи на туристическата анимация, целите, принципите и значението на анимацията (икономическо, социално и здравно)

ПРЕДПОСТАВКИ: Знания по мениджмънт в туризма, микроикономика, въведение в туризма, управление на човешки ресурси и други.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции и семинарни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Текуща оценка.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: Български.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Стоянова М. Екскурзоводство и туристическа анимация, Матком, 2008.
2. Стамов, Ст., Специализирани видове туризъм, Кота 2011.
3. Петров, Н., Културен и исторически туризъм, Обнова БТ Везирови сие, 2014.
4. Георгиев Г., Националните и природни паркове в България, София, Гей-Лирикс, 2004.
5. Еврев П., Териториално устройство на отдиha и туризма, С.1999.
6. Петков Г., Справочник по екология, София, 1985.
7. Войнова Я., Селски туризъм, УИ „Н. Рилски“ Благоевград, 2008.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Управление на качеството на туристическия продукт	Код: PVBMAT34	Семестър: 6
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения	Часове за седмица: Л – 2, СУ-1 час	Брой кредити: 4

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Фахри Идриз (Колеж-Сливен), секция „ Педагогика, хранителни технологии и туризъм“ , Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА След завършване на курса студентите трябва да могат да произвеждат, окачествяват и съхраняват различни видове хлебни и сладкарски изделия. Съдържанието на учебната програма съответства на практическите знания, които трябва да притежава един специалист в областта на производството на хлебни и сладкарски изделия. Обхванати са най-прилаганите технологии за производство на основните групи хлебни и сладкарски изделия.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: В края на обучението си студентът ще: познава суровините и материалите използвани за производство на хлебни и сладкарски изделия; познава основните методи за окачествяване и начините за съхранение на различните хлебни и сладкарски изделия; познава основните технологични процеси и операции при производството на различните групи хлебни изделия; познава основните технологични процеси и операции при производството на различните групи сладкарски изделия;

ПРЕДПОСТАВКИ: Основи на кулинарната технология, технология на продуктите за заведенията за хранене, учебна практика, екология

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции и лабораторни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: изпит

ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1.Ангелов, Л., Бекиров, Б., Генадиева, М., Атанасов, Ст. (1974) ОН 146200-72, Сборник-отраслови нормали, разходни норми и технологични инструкции за сладкарското производство. ЦСК, София, том I и том II.

2. Атанасова, Е., Попова, В. (1977) Справочник по хлебопроиз-водство, Техника, София.
3. Вангелов, А., Караджов, Гр. (1993) Ръководство за лабораторни упражнения по технология на хляба и тестените изделия, ВИХВП, Пловдив.
4. Истома, М. и др. - Технология и техника механизированного производства тортов и пирожных, Пищевая промышленность, Москва, 1975.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Бизнес комуникации в алтернативния туризъм	Код: PVSМАТ35	Семестър: 6
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения	Часове за седмица: Л – 2, СУ-1 час	Брой кредити: 4

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Йордан Чобанов (Колеж-Сливен), секция „ Педагогика, хранителни технологии и туризъм“ , Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА След завършване на курса студентите трябва да могат да произвеждат, окачествяват и съхраняват различни видове хлебни и сладкарски изделия. Съдържанието на учебната програма съответства на практическите знания, които трябва да притежава един специалист в областта на производството на хлебни и сладкарски изделия. Обхванати са най-прилаганите технологии за производство на основните групи хлебни и сладкарски изделия.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: В края на обучението си студентът ще: познава суровините и материалите използвани за производство на хлебни и сладкарски изделия; познава основните методи за окачествяване и начините за съхранение на различните хлебни и сладкарски изделия; познава основните технологични процеси и операции при производството на различните групи хлебни изделия; познава основните технологични процеси и операции при производството на различните групи сладкарски изделия;

ПРЕДПОСТАВКИ: Основи на кулинарната технология, технология на продуктите за заведенията за хранене, учебна практика, екология

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции и лабораторни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: изпит

ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1.Ангелов, Л., Бекиров, Б., Генадиева, М., Атанасов, Ст. (1974) ОН 146200-72, Сборник-отраслови нормали, разходни норми и технологични инструкции за сладкарското производство. ЦСК, София, том I и том II.

2. Атанасова, Е., Попова, В. (1977) Справочник по хлебопроиз-водство, Техника, София.
3. Вангелов, А., Караджов, Гр. (1993) Ръководство за лабораторни упражнения по технология на хляба и тестените изделия, ВИХВП, Пловдив.
4. Истома, М. и др. - Технология и техника механизированного производства тортов и пирожных, Пищевая промышленность, Москва, 1975.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина:	Код: PBsMAT 38	Семестър: 6
Добавки за хранителни продукти		
Вид на обучението:	Часове за седмица:	Брой кредити:
Лекции и лабораторни упражнения	Л-1 час, ЛУ-2 часа	4

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Виолета Райкова, (Колеж-Сливен), секция „ Педагогика, хранителни технологии и туризъм“ , Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Задължителна дисциплина за редовни студенти по специалност “Хранителни технологии в бита и туризма”на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА Дисциплината дава възможност на студентите от тази специалност да оценяват правилно физиологичното значение и хранителната стойност на произвежданите изделия и да оптимизират техния състав и технология по такъв начин, че да удовлетвори специфичните хранителни потребности на различни групи от населението.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:

Дисциплината дава научни познания за правилното хранене като основен фактор на човешкото развитие и здраве. Тя разглежда, както физиологичното значение и потребности от хранителни вещества, така и основните изисквания и методи за контрол върху храненето на различни възрастови и професионални групи.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са основни познания по Биохимия, Обща микробиология, Процеси и апарати при производство на храни.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ:

Лекции изнасяни с помощта на нагледни материали, диапозитиви, табла и слайтове. Лабораторни упражнения, изпълнявани по лаб.ръководство и протоколи, изработвани от студентите и проверявани от преподавателя.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Текуща оценка по време на пети семестър, оформена на базата на две писмени разработки.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Несторова, В., (1991) Хигиена на храненето, Земиздат, София.
2. Балабански, Л. и др. (1987) Хигиена на храненето, Медицина и физкултура, София.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Счетоводство на туристическото предприятие	Код: PVsMAT 39	Семестър: VI
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения	Часове за седмица: Л-1 часа, ЛУ-2 часа	Брой кредити: 3

ЛЕКТОРИ:

Доц.д-р Веселина Атанасова, Университет „Проф. д-р Ас. Златаров“ гр. Бургас
СТАТУТ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: На студентите от тази специалност да бъде даден необходимия минимум от знания, които те трябва да притежават като бъдещи ръководни кадри в сферата на туризма, във връзка с информационното обезпечаване на осъществяваното от тях стопанско управление и провеждания от тях и държавата ни като цяло контрол относно дейностите, които те ще направяват /осъществяват/.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Темите са съобразени с изискванията за задължителното водене на финансово счетоводство от предприятията у нас, залегнали в Закона за счетоводството и по повод на Закона за финансовия контрол. Структурирани са в три раздела:

1. Теория на счетоводството;
2. Практическо приложение на финансовото счетоводство и на настоящия етап у нас съгласно изискванията на Закона за счетоводството.
3. Задължителния контрол, провеждан от държавата ни на настоящия етап относно стопанските дейности, осъществявани у нас и в частност относно туристическите дейности /ресторантьорството и хотелиерството/ у нас.

ПРЕДПОСТАВКИ: Знания по математика, икономика и организация, статистика, микроикономика.

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции и семинарни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: изпит

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: Български.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Петров Л. Основи на счетоводството, С. 2008.
2. Генов Г. Въведение в счетоводството, Варна. 1995 г., 2007.
3. Дурин С. Счетоводство на предприятието, С. 2008.
4. Душанов И и М. Димитров. Счетоводство на предприятието.С. 2007 г.
5. Томов И. Стопански и финансов контрол. Свищов, 2000 г.
6. Асоциация на експерт счетоводителите в България. Ръководство по одитиране, С. 1993 г.
7. Международни счетоводни стандарти и Национални счетоводни стандарти. Под редакцията на Ст. Дурин. С., 2000.
8. ВНС. Закон за счетоводството.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Екология и устойчиво развитие	Код: PBsMAT40	Семестър: 6
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения	Часове за седмица: Л – 2 часа, СУ-1 час	Брой кредити: 3

ЛЕКТОР:

Проф. д-р Николай Петров Технически Университет - София, Инженерно-педагогически факултет - София, катедра “Педагогика и мениджмънт”, тел.: 044/66 73

13

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Целта на курса е да обогати теоретичните познания в туризма и разгледа взаимовръзката и влиянието му с околната среда, като и възможностите за съхраняването ѝ; да създаде практически умения за създаване и прилагане на програми и действия в това направление.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Дефинират се основни показатели, общата ориентация и философия за устойчиво развитие на туристическия продукт, разглеждат се националната и интернационална законодателна база. Студентите се запознават със същността и етапите на разработване на системи за управление на опазването на околната среда. Създават се възможности за придобиване на умения за разработване и прилагане на програми за намаляване консумацията на ограничените природни ресурси, замърсяването на природната, социална и културна среда, с методи за оценка на екологичната ефективност на ресторантската, хотелиерската и туроператорската дейност. Създават се умения за работа в екип, управление на проект за устойчиво развитие на туристическата дейност, събиране на данни и анализ.

ПРЕДПОСТАВКИ: Основи на туризма, иновации в туризма, маркетинг и реклама в туризма

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции и семинарни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: изпит и курсова работа

ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Алексиева, Й. Ст. Стамов - Възможностите за екологичен туризъм в България, Н. тр. На УХТ, том L, св. 1, 312, 2003.
2. Алексиева, Й., И. Казанджиева, Ст. Стамов - Състояние и перспективи за развитие на екотуризма в Източни Родопи, Н. тр. на УХТ, том L, св. 1, 2003.
3. Егоренков, Л. - Екология туризма и сервиса, 2003.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Национални особености на храненето	Код: PVsMAT41	Семестър: 6
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения	Часове за седмица: Л – 3 часа, СУ-2 час	Брой кредити: 3

ЛЕКТОР:

Проф. д-р Марианна Баева (Колеж-Сливен), секция „ Педагогика, хранителни технологии и туризъм“ , Технически университет – София

СТАТУТ НА ДИСЦИПЛИНАТА В УЧЕБНИЯ ПЛАН: Дисциплината е задължителна за редовни студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм” на Колеж – Сливен при ТУ-София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА Основната цел на дисциплината е да даде на студентите теоретични и практически знания за националните традиции и особености в храненето на народите от различни страни, факторите, влияещи върху обособяването на националния характер на храненето, както и важното значение на неговото познаване за качествено и ефективно обслужване на туристите. Прави се обща характеристика на различни световно известни национални кухни и кулинарни традиции.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА Дисциплината е свързана с многобройни входни и изходни връзки с редица технологични, химични, научни и производствени дейности и дисциплини в широк спектър на човешката дейност. Тя е двустранно свързана с научните дисциплини – хранителна химия, география на туризма, както и с теорията и практиката на технологичните – технология на кулинарната продукция, ресторантьорство, специализирани видове туризъм. Тя ползва методи от изброените теоретични и практически дисциплини като им предлага свои и едновременно разработва с тях общи и свързани проблеми.

ПРЕДПОСТАВКИ: Основи на туризма, иновации в туризма, маркетинг и реклама в туризма

МЕТОД ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: Лекции и семинарни упражнения, изнасяни с помощта на нагледни материали, компютърна техника.

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ курсов проект

ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. АБС на етнологията. Т.1. (Съст. Ив.Георгиева), С., УИ “Св.Кл.Охридски”, 1996
2. ***L’Encyclopedie de la cuisine. Colmar. S.A.E.P., 1995
3. www.cookingbook.vu
4. www.google.
5. ***Италианска кухня. (Съст- Ел.Чакърова и П.Петкова), С., ИК “Май”, 1997