

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на дисциплината: Икономика и организация на хотел и ресторант	Код: PBsMAT17	Семестър: Ш
Вид на обучението: Лекции, Семинарни упражнения, Лабораторни упражнения Изпит, Курсова работа	Часове за седмица: Л – 2 часа, СУ – 1 часа ЛУ – 1 часа	Брой кредити: 6

ЛЕКТОРИ:

проф. д-р Иван Величков,

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: Дисциплината има за цел да запознае студентите с основните положения на икономиката и управлението на хотелиерството и ресторантьорството, както и да създаде практически умения за управлението на малки и средни хотелиерски и ресторантьорски предприятия.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Запознаване на студентите с основните теоретични аспекти на икономика и управление на хотела и ресторанта. Създават се умения за самостоятелно вземане на решения по въпросите на управлението на хотелиерско и ресторантьорско предприятие. Познаване на отделните технологични процеси и свързаното им в обща технологична схема.

ПРЕДПОСТАВКИ: Знания по Въведение в туризма и Макроикономика.

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

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Изпит, курсова работа .

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: Български.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА.

1. Армстронг М. – “Основни техники на управление” Делфинпрес, Бургас.1994
2. Атанасова Е. – “ Икономика и организация на хотелиерството и храненето в туризма “, Варна, 1984.
3. Пеев П. – “ Икономика и мениджмънт в ресторантьорството “, ИК “ Люрен “ София, 1998.
4. Костов Е. – “ Икономика и мениджмънт на туризма “ София, 1992.
5. Jones C. – Accomodation management.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Управление на историко-познавателен, културно-събитен и етноложки туризъм	Код: PVsMAT18	Семестър: III
Вид на обучението: Лекции, семинарни и лабораторни упражнения Изпит, Курсова работа	Часове за седмица: Л-2 час, СУ-1 часа, ЛУ-1 часа	Брой кредити: 7

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: Дисциплината е задължително избираема 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: Студентите придобиват знания и умения да превръщат едно събитие или културен обект в туристически продукт който да удовлетворява очакванията и потребностите на туристите.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: По време на обучението си студентите получават знания за възможностите, условията, материалната и нормативна база за развитието на културния и събитен туризъм в България и за културното състояние на туристическите региони. Изучават материалното и нематериалното културно наследство. Запознават се с разновидностите на събитийния туризъм. Придобиват умения за осъществяване на дейности, свързани с организирането на различни видове събития - културни, спортни, делови, специални.

ПРЕДПОСТАВКИ: Знания по Въведение в туризма, Макроикономика, Основи на алтернативния туризъм.

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

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Изпит, Курсова работа

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: Български.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА.

1. *Петров Н., Д. Денев.* Културен и исторически туризъм. „Обнова”, Сливен, 2014.
2. *Георгиева К.* – “Методика за превръщане на културните празници в туристически продукти“ Димант, 2008.
3. *Алексиева С.* - Туризъм и културно наследство. Нов български университет, 2013.
4. *Вакарелски Хр.* Етнография на България. „АртГраф”, 2007.
5. *Берберова Р.,* 2012. Алтернативен туризъм. НБУ-MOODLE.
6. Колектив, „Етнография на България. Том 1: Увод в етнографската наука и социално-нормативна култура“, БАН, София, 1980.
7. Колектив, „Етнография на България. Том 2: Материална култура“, БАН, София, 1983.
8. Колектив, „Етнография на България. Том 3“, БАН, София, 1985.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Основи на кулинарната химия	Код: PVsMAT19	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения Текуща оценка	Часове за седмица: Л - 2 часа, ЛУ – 1 час	Брой кредити: 6

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Виолета Райкова (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 Учебната дисциплина е предназначена за студентите от специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм”, от професионално направление 3.7. Администрация и управление. Дисциплината е предназначена да развива у студентите от специалността научно мислене, умение за анализ и интерпретация на факти и процеси, умение за намиране на решения и оценка на тяхната ефективност, както и да създава научните основи на хранителната технология. Това се постига чрез задълбоченото им запознаване с протичащите сложни химични процеси в хода на технологичната преработка, натрупващите се химични съединения и тяхното значение за качеството на готовите продукти. Обсъждат се проблемите за контаминиране на храни, използването на информатиката в Хранителната химия, както и някои актуални химични аспекти на качеството на хранителните и вкусовите продукти.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:

Дисциплината е предназначена да развива у студентите от специалността научно мислене, умение за анализ и интерпретация на факти и процеси, умение за намиране на решения и оценка на тяхната ефективност, както и да създава научните основи на хранителната технология. Това се постига чрез задълбоченото им запознаване с протичащите сложни химични процеси в хода на технологичната преработка, натрупващите се химични съединения и тяхното значение за качеството на готовите продукти. Обсъждат се проблемите за контаминиране на храни, използването на информатиката в Хранителната химия, както и някои актуални химични аспекти на качеството на хранителните и вкусовите продукти.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са познания по химия, съвременни информационни системи.

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

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: текуща оценка

ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

Наличните във факултетната библиотека информационни ресурси по дисциплината са:

1. Ц. Обретенов, Хранителна химия, ПОЛИГРАФ 93, 2002.
2. Ц. Обретенов, Химия на неензимното покафеняване на хранителните продукти, Изд. Хр. Данов, Пловдив, 1983.
3. Ц. Обретенов, М. Обретенова, Химия на хранителния аромат, Изд. СУ „Св. Кл. Охридски“, София, 1991.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Основи на кулинарната технология	Код: PVsMAT20	Семестър: 3
Вид на обучението: Лекции, лабораторни и семинарни упражнения Изпит, Курсова работа	Часове за седмица: Л - 2 часа, СУ – 1 час, ЛУ -2 часа	Брой кредити: 6

ЛЕКТОР:

Доц. д-р Виолета Райкова (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 *Целта* на курса е да се придобият знания относно: технологичните процеси в кулинарната технология; измененията при кулинарна обработка и технологията на кулинарни полуфабрикати. Придобиват се *умения* за създаване, организиране, провеждане и усъвършенстване на съвременното кулинарно производство.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА:

Дисциплината запознава с технологичните процеси в организираното хранене: разглеждат се механичните, хидромеханичните, термичните и биохимичните процеси в кулинарната технология. Изучават се промените на основните хранителни вещества (белтъци, мазнини, въглехидрати), витамините, цветните и ароматно-вкусовите вещества при кулинарните процеси. Изучава се обработката на суровините и технологията на кулинарните полуфабрикати, бульони и сосове. Дисциплината запознава студентите с теоретичните основи на кулинарната технология и с началните ѝ технологични етапи.

ПРЕДПОСТАВКИ: Необходими са познания по основи на кулинарната химия, съвременни информационни системи.

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

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Изпит, Курсова работа

ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Стамов, С., Основи на кулинарната технология, С. Земиздат, 1987г.
2. Сомов, Г. - Технология на продукцията за обществено хранене, Земиздат, София, 1997 г., ВИХВП - Пловдив.
3. Стамов, С. - Основи на кулинарната технология, Земиздат, София, 1994 г., ВИХВП - Пловдив.
4. Стамов, С., Сомов Г., Краевска Н. - Технология на кулинарната продукция 1 и 2 част, Земиздат, София, 1987 г.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Управление на човешките ресурси в туристическите предприятия	Код: PVsMAT24	Семестър: IV
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения, Изпит	Часове за седмица: Л - 2 часа, СУ-2 часа	Брой кредити: 5

ЛЕКТОРИ:

Ас. д-р Наталия Краско, Колеж – Сливен,), секция „Педагогика, хранителни технологии и туризъм“, Технически университет – София

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: Придобиване на знания и умения за функционалната и организационна характеристика на системата за управление на човешките ресурси, формиране на умения за анализ на туристическата практика и разработване на модели на УЧР съобразно конкретните условия. Формиране на умения за разпознаване на проблеми, разработване на алтернативи и вземане на рационални решения при управление на хората в организацията.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Учебната дисциплина дава основни знания за обхвата и съдържанието на системата за управление на човешките ресурси /УЧР/ в условията на пазарна икономика. Изучава се проблематиката по планиране, анализиране и набиране на човешките ресурси /ЧР/, подбора, оценяването, подготовката на персонала, управлението на кариерата, установяването и поддържането на ефективни трудови и служебни отношения. Разглеждат се актуалните подходи, методи и техники по УЧР, способстващи успешното управление на ЧР в туристическите организации. В контекста на комплекса от дейности, включени в УЧР се анализират различните практики и се разработват модели за различни туристически обекти.

ПРЕДПОСТАВКИ: Знания по мениджмънт .

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. Шопов Д., М. Атанасова – Управление на човешките ресурси, С., 1998 год.
2. Христова Т. – Мениджмънт на човешките ресурси, В., 1998 год.
3. Пачев Т., - Управление на човешките ресурси във фирмата, С., 2005 год.
4. Недялкова А. – Ръководство за самоподготовка по УЧР, С., 1999 год.
5. Стефанов Н., Д. Керемедчиев – Управление на човешкия фактор в организацията, 2004 год.
6. Състав – Карабелъова С., - “Управление на човешките ресурси – христоматия”, С., 2000 год.
9. Кръстева-Ибришимова В., Л. Анастасова – Управление на човешките ресурси на туристическа фирма”, Б-с, 1996 год.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Управление на туроператорска, агентска и транспортна дейност	Код: PVsMAT25	Семестър: IV
Вид на обучението: Лекции, семинарни и лабораторни упражнения. Изпит, курсова работа	Часове за седмица: Л-2 часа, СУ-1 час, СУ-1 час	Брой кредити: 6

ЛЕКТОРИ:

Проф. д-р Братой Копринаров, Колеж – Сливен, секция „Педагогика, хранителни технологии и туризъм“, Технически университет – София

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: Студентите да придобият познания по подготовката, дистрибуцията, продажбите и провеждането на пакетните пътувания и да поемат обслужващи функции, възлагани от български и чуждестранни туроператори.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Дисциплината конкретизира познанията на студентите, получени от дисциплините „Микроикономика” и „Въведение в туризма” и е една от учебните дисциплини, които формират професионалната квалификация на специалистите в туризма. Предмет на разглеждане са основните теоретико-методологически и практико-приложни въпроси, свързани с дейността на посредническите предприятия в туризма. Транспортната дейност също е разгледана, тъй като тя е свързана непосредствено с дейността на предприятията за организация и посредничество в сферата на туризма.

ПРЕДПОСТАВКИ: Знания по мениджмънт в туризма, туристически ресурси, управление на човешки ресурси, маркетинг и реклама в туризма и други.

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

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Изпит, курсова работа.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: Български.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Велас Фр., Бешерел, Международен туризъм, С., 1998г.
2. Георгиев, А., Василева М., Туроператорска, агентска и транспортна дейност в туризма, С. 1999г.
3. Кръстева - Ибришимова В., Организация на туристическото обслужване, Бургас, 1994г.
4. Нешков М, Пътнически агенции и пътнически транспорт, В. 1996г.
6. Нешков М., Икономика на туристическата фирма, НБУ, 1994г.
7. Годишник на ИМТ, Качество на туроператорската дейност, Б. 1995г.
8. Сп. „Хотели, ресторанти и магазини” (HOREMAG).
9. Закон за туризма.
10. Наредба за изискванията към персонала и помещенията на ТО.
11. Miller Y., Legal Aspects of Travel Agency Operation, Illinois, 1988

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Технология на продуктите за заведенията за хранене	Код: PVsMAT26	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения Изпит, курсова работа	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-2 часа	Брой кредити: 6

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 е студентите да получат знания и умения за управление на технологичните процеси при производството на кулинарна продукция в заведенията за хранене и развлечения и се запознаят с възможностите за тяхната оптимизация и получаване на продукция с предварително зададени свойства.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Знанията и уменията по дисциплината са предпоставки за формирането на специалисти, които: да прилагат санитарно-хигиенните изисквания, предявявани към производството на кулинарни продукти; да организират производствено-технологичните процеси; да разбират необходимостта от контрол за запазване на качеството на кулинарните изделия.

ПРЕДПОСТАВКИ: Основи на кулинарната технология, учебна практика

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

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ: Изпит, курсова работа

ЕЗИК ЗА ПРЕПОДАВАНЕ: български

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Сомов, Г. - Технология на продуктите за обществено хранене, Земиздат, София, 1987г., ВИХВП - Пловдив.
2. Сомов, Г. - Технология на продукцията за обществено хранене, Земиздат, София, 1997 г., ВИХВП - Пловдив.
3. Стамов, С. - Основи на кулинарната технология, Земиздат, София, 1994 г., ВИХВП - Пловдив.
4. Стамов, С., Сомов Г., Краевска Н. - Технология на кулинарната продукция 1 и 2 част, Земиздат, София, 1987г. или 1992 г.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Маркетингови комуникации в туризма	Код: PVsMAT27	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения, Изпит	Часове за седмица: Л-2 часа, ЛУ-1 час	Брой кредити: 5

ЛЕКТОРИ:

проф. д-р Иван Величков,

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: Целта е студентите да получат знания и умения за решаване на конкретни управленски задачи, свързани с успешното функциониране на туристическата организация в динамична и конкурентна среда познаване и прилагане на методически апарат за изучаване на пазара, разработване на стратегии, планиране и реализация на целесъобразна рекламна кампания и други.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: Учебната дисциплина предлага за изучаване широк кръг проблеми: пазарните отношения в туризма, характеристика на туристическия пазар, изучава се спецификата на туристическото търсене и предлагане, ценообразуване на туристическия продукт; характеристика на маркетинговите концепции, видовете туристически маркетинг, маркетингови проучвания, маркетинг-микс, инструментариум на маркетинга, взаимоотношения на маркетинга с връзки с обществеността и рекламата.

ПРЕДПОСТАВКИ: Знания по мениджмънт в туризма, туристически ресурси, 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: Изпит.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: Български.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Анастасова, Л. Маркетингови изследвания в туризма, 1996 г.
2. Благоев, В. Маркетинг в определения и примери, 1988 г.
3. Доганов, Д. Маркетинг и реклама в туризма, 1994 г.
4. Доганов, Д. Рекламата, каквато е, 1992 г.
5. Енев, Н. и Стоянов, Ст. Връзки с обществеността, 1998 г.
6. Ракаджийска, Св. Туристически пазари и реклама, 1991 г.
7. Ракаджийска, Св. Маркетинг в туризма, 1994 г.
8. Ракаджийска, Св. и Маринов, С. Туристически пазари, реклама и пбблик рилейшънз, 1998 г.
9. Велев, М. Маркетингови комуникации. София: Софттрейд, 2005.
10. Анастасова, Л. Маркетингови комуникации в туризма и услугите. Бургас: Ирита, 2001.
11. Рафаилова Г., Сн. Кадиева. Маркетинг на свободното време и туризма. Варна: Стено, 2004
12. Рафаилова, Г. Маркетинг в туризма. Варна: ”Наука и икономика”, Университетско издателство ИУ-Варна. 2010
13. Доганов, Д. Маркетинг в туризма и Рекламата каквато е. София: Princeps, 2001.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Управление на селски и екологичен туризъм	Код: PVsMAT28	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции и семинарни упражнения, Текуща оценка	Часове за седмица: Л-2 часа, СУ-2 часа,	Брой кредити: 5

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: Дисциплината е задължително избираема 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: Студентите придобиват знания и умения да превръщат едно събитие или културен обект в туристически продукт, който да удовлетворява очакванията и потребностите на туристите.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: По време на обучението си студентите получават знания за възможностите, условията, материалната и нормативна база за развитието на културния и събитиен туризъм в България и за културното състояние на туристическите региони. Изучават материалното и нематериалното културно наследство. Запознават се с разновидностите на събитийния туризъм. Придобиват умения за осъществяване на дейности, свързани с организирането на различни видове събития - **културни, спортни, делови, специални.**

ПРЕДПОСТАВКИ: Знания по Въведение в туризма, Макроикономика, Основи на алтернативния туризъм.

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

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Текуща оценка.

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: Български.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА.

1. Кръстева Р. – „Селски туризъм. Междурегионални особености“, Авангард Прима, 2014.
2. Хлеббаров, П. – „Селски туризъм“, Тересс Проект, 2009.
3. Пелова А. – „Селата в България. Посоки за туризъм и култура” Сиела, 2015.
4. Алексиева, Стамов – „Специализирани видове туризъм“, КОТА 2005.
5. Маринов, Ст. „Съвременни видове туризъм“, Наука и икономика, Варна, 2011, с. 137.
4. Парушева Т.
6. Байков Б. „Екология в туризма“, Форком, 2011

ХАРАКТЕРИСТИКА НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА

Наименование на учебната дисциплина: Организация на мероприятия и събития	Код: PVsMAT29	Семестър: 4
Вид на обучението: Лекции и лабораторни упражнения, Текуща оценка, курсова работа	Часове за седмица: Л-1 час, ЛУ-2 часа,	Брой кредити: 3

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: Дисциплината е от задължително избираема дисциплина от специализираната подготовка на редовните студенти по специалност “Мениджмънт на алтернативния туризъм ” на Колеж – Сливен към ТУ – София за образователно-квалификационната степен “Професионален бакалавър”.

ЦЕЛИ НА УЧЕБНАТА ДИСЦИПЛИНА: Знанията и уменията по дисциплината са предпоставки за формирането на специалисти, които: да прилагат творчество при организация на банкети, приеми и др.; да знаят и да умеят да прилагат банкетни форми на обслужване при провеждане на парти кетъринг, на конференции, симпозиуми, конгреси.

ОПИСАНИЕ НА ДИСЦИПЛИНАТА: По време на обучението си студентите получават знания за управление на технологичните процеси при организиране на обслужване в заведенията за хранене и развлечения и се запознаят с възможностите за тяхната оптимизация.

Създават се умения за самостоятелно вземане на решения по въпросите на управлението на хотелиерско и ресторантьорско предприятие.

Създават се умения за: организация на банкети, приеми, прилагане на банкетни форми на обслужване при провеждане на парти кетъринг, на конференции, симпозиуми, конгреси; самостоятелно вземане на решения по въпросите на управлението на хотелиерско и ресторантьорско предприятие.

ПРЕДПОСТАВКИ: Знания по Основи на кулинарната технология, Технология на кулинарната продукция.

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

МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ И ОЦЕНЯВАНЕ: Текуща оценка, курсова работа

ЕЗИК НА ПРЕПОДАВАНЕ: Български.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА.

1. Тодоров, Д. - Ресторантьорство, Матком, София, 2010г.
2. Стамов, Ст. Алексиева. - Сервиране, изд. Матком, 2005г. .
3. Кръстева, А. Петков, П. – Банкети, приеми, кетъринг. Технология на обслужване. изд. „Наука и икономика“ ИУ Варна, 2007 г.
4. Тодоров, Д. – Ресторантьорски мениджмънт, Матком, 2013г.

Допълнителна литература и интернет ресурси:

1. Танчев, Ст., Обща технология, Хр. Г. Данов, Пловдив, 1984 г.
2. Glew G – Advances in catering technology, Elsevier Applied Science Publishers LTD, London, 1984 г.