



## **КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - БЛАГОЕВГРАД** **КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ“**

УТВЪРЖДАВАМ,

РЕКТОР:

/ДОЦ. Д-Р СТОЯН КИРОВ/



### **УЧЕБНА ПРОГРАМА**

По дисциплината:	АКТИВЕН ОТДИХ И СВОБОДНО ВРЕМЕ
Включена като	ИЗБИРАЕМА УЧЕБНА ДИСЦИПЛИНА
В учебния план на специалност:	ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ НА ТУРИСТИЧЕСКОТО ОБСЛУЖВАНЕ
Професионално направление:	ТУРИЗЪМ
Образователно-квалификационна степен:	ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР
Срок на обучение	ШЕСТ СЕМЕСТЪРА
Форма на обучение	РЕДОВНА
Катедра, осигуряваща обучението	ТУРИЗЪМ

БЛАГОЕВГРАД  
2022

## I. ИЗВАДКА ОТ УЧЕБНИЯ ПЛАН

Вид занятия и дейности	Семестър	Хорариум (часове)		Кредит	Вид на оценяването
		седмично	общо		
Аудиторна заетост	I	3	30	3	
а) лекции	I	3	30		
б) семинарни упражнения					
Извънаудиторна заетост	I		60		
Крайно оценяване	I			3	Писмен изпит

### АНОТАЦИЯ

Учебната програма е предназначена за студенти от Колежа по туризъм. Дисциплината "Активен отдих и свободно време" е в подкрепа на член 14 от Хартата на фундаменталните права на европейския гражданин и осигурява по-добро качество на живот, чрез здравната превенция и подобряване на здравето, чрез прилагане на здравословни практики, от гражданите в градска и ваканционна среда.

**Целта** на обучението е да се овладеят знания и умения за дейността на организиране активния отдих и свободното време в туризма. Студентите да се запознаят с различните дейности на свободното време в областта на туризма и отдиha. Това ще даде възможност на учащите се да овладеят знания и практически умения за ръководители и организатори на дейности обогатяващи познанията на туристите и способстващи за доброто и смислено съдържание на времето за отдих и развлечение.

**Основна задача** на дисциплината е, студентите да получат основни познания за по-важните географски и културно-исторически забележителности в страната и да се запознаят с методите и начините за организиране на екскурзии при отделните видове туризъм.

**Методи на преподаване:** информационно и ресурсно осигуряване на лекциите по дисциплината. Лекциите по тази учебна дисциплина се провеждат по традиционния начин чрез запознаване на студентите с преподавания материал. Задължително в началото на всяка лекция се спазва правилото за кратка интродукция за осигуряване на преходност от една тема към друга. При представяне на нова тематика на студентите се осъществява разискване с тях, за да се постигне приемственост между лекциите и формулиране на заключения от тях с цел въвеждане в новия материал. Спазено е изискването лекциите да са схематично и таблично илюстрирани с необходимими за целите на обучението примери.

**Очаквани резултати:** Успешно завършилите по тази дисциплина:

1. Ще знаят: Основни понятия за свободното време и активния отдих.
2. Ще могат: Да формират собствено виждане за активния отдих и свободното време.

### СЪДЪРЖАНИЕ НА УЧЕБНАТА ПРОГРАМА

#### A. ЛЕКЦИИ

№ на	Тема	Брой
------	------	------

тема		часове
1.	<b>Същност, условия за развитие и значение на извъндомашното хранене.</b> Същност на извъндомашното хранене. Условия за развитие. Значение на извъндомашното хранене.	1
2.	<b>Материална база на ресторантьорството.</b> Типизация на ЗХР. Класификация на ЗХР. Видови и характеристика на ЗХР. Категоризиране на ЗХР.	2
3.	<b>Експлоатационна структура на МТБ на ЗХР.</b> Търговски зали и помещения. Складово производствен блок	1
4.	<b>Ресторантьорския персонал.</b> Същност и значение. Длъжностни характеристики и изисквания към ресторантьорския персонал. Управление на персонала (подбор, атестиране и развитие).	1
5.	<b>Безопасност на труда. Пожарна и аварийна безопасност. Санитарно-хигиенни изисквания и контрол в ЗХР.</b> Охрана на труда. Пожарна и аварийна безопасност. НАССР и хигиена на хранене в ресторантьорството.	1
6.	<b>Характеристика и форми на обслужване.</b> Обща характеристика на процеса на обслужване. Форми на обслужване. Предпоставки и методи за увеличаване на продажбите в ЗХР.	3
7.	<b>Технологичните етапи и процедури при обслужване на гостите в търговската зала на ЗХР.</b> Посрещане и настаняване на гостите в търговската зала. Предоставяне на лист-меню и карта на напитките. Вземане на поръчката. Маркиране на поръчаната храна и напитки и предаване за изпълнение. Сервиране на поръчаната храна и напитки. Обслужване на гостите. Отсервиране. Заплащане (уреждане) на сметката. Изпращане на гостите	2
8.	<b>Подготовката на търговската зала, инвентара и обслужващия персонал за работа.</b> Подготовка на търговската зала и инвентара за работа. Подготовка на персонала за работа.	1
9.	<b>Отношение към гостите и изисквания към ресторантьорския персонал при работа.</b> Отношение към гостите. Изисквания към обслужващия персонал.	1
10.	<b>Начини и правила за сервиране.</b> Френско сервиране. Самообслужване от плата. Поднасяне (предлагане). Сервиране (обслужване) от общо меню (тейбълдот). Сервиране (обслужване) по стаите (рум-сервиз). Основни правила при зареждане и сервиране.	3
12.	<b>Организация, технология на обслужването.</b> Форми на предлагане и обслужване на закуска. Организация на обслужване на обяд. Организация на обслужване на вечеря. Начини и правила за сервиране.	3
13.	Тема <b>Сервиране на ястия и напитки.</b> Сервиране на ястия. Сервиране на напитки. Сервиране на специалитети. Специализирани операции по порциониране на ястия.	4
14.	<b>Организация и обслужване при специални случаи.</b> Организация и управление при обслужване на банкети. Организация и управление при обслужване на приеми. Обслужване и управление при провеждане на конгреси, конференции и симпозиуми. Обслужване и управление по време	4

	на делови мероприятия.	
15.	<b>Организация и обслужване извън ЗХР - (Кетъринг).</b> Същност на обслужването извън ЗХР - (Кетъринга). Организация и управление при провеждане на Кетърингови мероприятия (събития). Видове кетъринг: (авиационен кетъринг, бизнес (индустриален) кетъринг, парти (събитиен) кетъринг. Значение и развитие на кетъринг индустрията.	3
<b>ОБЩО ЛЕКЦИИ</b>		<b>30</b>

### ОСНОВНА ЛИТЕРАТУРА

1. Закон за туризъм; 2002 – 2020
2. Наредба за изискванията към местата за настаняване и ЗХР, 2002 – 2018
3. Сервиране - изд. Матком; 2003 - 2015, Стамов Ст.
4. Хотелиерство – изд. Кота; 2005, Стамов Ст., Алексиева Й.
5. Хотелиерство и Ресторантьорство - изд. проф. д-р „Асен Златаров”, 1997  
Хаджиниколов Х., Пеев П., Куцаров Г.
6. Ресторантьорство и Хотелиерство - изд. Тракия М; 2007, Рибов М., Станкова М., Димитров П., Гръчка Л.
7. Наръчник на Ресторантьора 2009, Иванов И., Ангелова Л., Тодоров Д., Стоянов Н.
8. Ресторантьорство – изд. Матком, 2010, Тодоров Д.
9. Ресторантьорски мениджмънт – изд. Матком 2013, Тодоров Д.
10. Ресторантьорство – изд. Матком 2020, Тодоров Д.,

### ДОПЪЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

**Цанков, В., 2009.** Правна уредба на туризма в България - туристическо право. Специализирано издание с ключови понятия, въпроси, тестове и казуси. С.  
 Сп. Туризм и бизнес [http://www.tur\\_biznes.com](http://www.tur_biznes.com)  
 Сп. Туризм и отдих <http://www.turizamiodtih.com/>

### IV. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБУЧЕНИЕТО

Лекциите по тази учебна дисциплина се провеждат по традиционния начин чрез запознаване на студентите с преподавания материал. Задължително в началото на всяка лекция се спазва правилото за кратка интродукция за осигуряване на преходност от една тема към друга. При представяне на нова тематика на студентите се осъществява разискване с тях, за да се постигне приемственост между лекциите и формулиране на заключения от тях с цел въвеждане в новия материал. Спазено е изискването лекциите да са схематично и таблично илюстрирани с необходими за целите на обучението примери.

### V. ОЦЕНЯВАНЕ НА СТУДЕНТИТЕ

#### 1) ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОЦЕНЯВАНЕТО

Оценяването на студентите за постигнатите резултати в процеса на обучение е съобразено с изискванията на наредба №21/30.09.2004 г. за прилагане на системата за натрупване и трансфер на кредити. Общият брой кредити по дисциплината е 4. Семестриалната заверка се получава при спазване на условията на правилниците и

вътрешните наредби на Колеж по туризъм - Благоевград и предаване на разработената курсова работа.

## 2) ОЦЕНЯВАНЕ ЗНАНИЯТА НА СТУДЕНТИТЕ

Дисциплината завършва с изпит. Приоритет в обучението има практическата и самостоятелната работа на студентите. Оценяват се знанията, уменията и компетентността на студентите.

### Критерии за оценяване:

- качество и задълбоченост на писмената разработка;
- умение за представяне и успешна защита на разработките и заложените в тях тези;
- демонстриране на знания, умения и компетентност;
- умение за самостоятелна работа при извънаудиторната заетост.

Окончателна оценка: студентите получават оценка по шестобалната система при следните съответствия с точковата система:

При среден резултат от набрани точки по всички критерии по-малко от 50 точки	Слаб 2
При сумарен брой от 51-60 точки	Среден 3
При сумарен брой от 61-74 точки	Добър 4
При сумарен брой от 75-90 точки	Много добър 5
При сумарен брой от 90-100 точки	Отличен 6

*Автор на програмата:*  
*Доц. д-р Димитър Батуров*



*Статут: на основен трудов договор*  
*Година на въвеждане на програмата: 2022*

*Приети изменения на учебната програма на катедрен съвет на катедра Туризъм -*  
*Протокол 4/08.06.2022 г.*

*Ръководител катедра "Туризъм":*

*(доц. д-р Стефан Кирилов)*