

УНИВЕРСИТЕТ "ПРОФ. Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ" – БУРГАС

КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ

---

УТВЪРЖДАВАМ,

РЕКТОР:

(проф. д-р М. Миткова)



### КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

на Специалност: "ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ НА ХОТЕЛ И РЕСТОРАНТ"

Образователно-квалификационна степен: "ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР"

Професионално направление: 3.9. "ТУРИЗЪМ"

Област на висше образование: 3. "СОЦИАЛНИ, СТОПАНСКИ И ПРАВНИ НАУКИ"

Бургас  
2017

## КВАЛИФИКАЦИОННА ХАРАКТЕРИСТИКА

<b>Професионално направление:</b>	3.9.“ТУРИЗЪМ”
<b>Образователно-квалификационна степен:</b>	“ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР”
<b>Професионална квалификация:</b>	“ОРГАНИЗАТОР”

Тази Квалификационна характеристика определя професионалното предназначение на професионалния бакалавър и професионална квалификация “ОРГАНИЗАТОР”, както и квалификационните характеристики към подготовката на обучаваните студенти.

### РЕАЛИЗАЦИЯ НА ОБУЧАВАНИТЕ СТУДЕНТИ

Обучаваните студенти в ОКС “Професионален бакалавър” с професионална квалификация “ОРГАНИЗАТОР” по професионалното направление се реализират като:

- Управители и средни ръководни кадри в хотелиерството и ресторантьорството;
- Рецепционисти;
- Ръководители и специалисти в кетъринговата индустрия;
- Други функционални специалисти в туризма и индустрията за свободното време.

### ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПОДГОТОВКАТА НА ОБУЧАВАНИТЕ

Програмата за обучение на ОКС “Професионален бакалавър” по специалност “Организация и управление на хотел и ресторант” се състои от учебни дисциплини, формиращи фундаментална, солидна професионална и чуждоезикова подготовка.

Студентите с професионална квалификация “Организатор” по време на обучението придобиват следните конкретни знания и умения:

## **1. Знания за:**

- Стандартите на обслужване в местата за настаняване, заведенията за хранене и развлечение, както и в предприятия за допълнителни услуги;
- Технологията за работа и управление на персонала и познаване на длъжностните характеристики на служителите;
- Организацията на кулинарното производство и обслужването в различни туристически обекти;
- Хигиенните изисквания за търговските обекти, кухненски блок, общите помещения и офиси;
- Изискванията за устройство и обзавеждане на обектите;
- Терминологията на туристическото обслужване;
- Всички организационни връзки и взаимоотношения;
- Конюнктурата на международния туристически пазар и туристическата политика на страната;
- Социално-психологическите особености на обслужването и поведението на гостите;
- Здравословни и безопасни условия на труд;
- Санитарно-хигиенните изисквания за работа в туристическата индустрия;
- Правната уредба в туризма;
- Бизнес комуникации на чужд език;
- Икономиката и мениджмънта на туристическите обекти;
- Културология и делово общуване;
- Маркетинг и реклама в туризма.

### **Завършилите придобиват знания, в резултат на които могат да:**

- Ръководят хотелиерски и ресторантьорски предприятия и обекти;
- Организируют трудовия процес в производството и реализацията на туристическия продукт в хотелиерството, ресторантьорството и кетъринга;
- Разработват прогнози и концепции за развитие на туристическото предприятие или обект;
- Способстват за подобряване на корпоративната култура на предприятието;
- Реализират и усъвършенстват организационните комуникации;
- Извършват контрол на цялостната стопанска дейност на предприятието.

## **2. Умения:**

- Да прилагат изискванията и нормите за ръководство;

- Да прилагат системите на организация на труда, неговото стимулиране, планиране, отчитане и контрол;
- Да осъществяват стимулиране и дисциплинарни наказания в рамките на Кодекса на труда;
- Да осъществяват делови връзки с чужди и наши организации и фирми;
- Да осъществяват ръководство и контрол, съгласно нормативните документи на трудовото законодателство;
- Да анализират тенденциите в развитието на международния туристически пазар;
- Да прилагат професионално-речевия етикет при рекламиране и предоставяне на основни и допълнителни услуги и мероприятия;
- Да работят с компютърни информационни системи;
- Да оперират с машини и съоръжения в хотелската и ресторантьорската индустрия;
- Да водят и контролират оперативната и статистическа информация в хотели и заведения за хранене и развлечения;
- Да прилагат технологията на туристическото обслужване;
- Да унифицират държавните изисквания с фирмените изисквания за персонала;
- Да разбират лексиката, свързана с всички задачи на работното място;
- Да умеят да осъществяват професионален контакт с гостите на чужд език;
- Да стимулират повишаване на езиковата квалификация на персонала по чужд език;
- Да се информират за новостите в туристическата индустрия и политика от специализирани издания и списания на чужд език;
- Да осъществяват контакти с подобни заведения в чужбина с цел обмяна на опит.

**Завършилите студенти придобиват следните комплексни умения, в резултат на които могат да:**

- Планират и организират дейността на звената;
- Ръководят и упражняват контрол върху дейността на туристическите предприятия и обекти;
- Работят с хора и ръководят трудов колектив;
- Преодоляват проблемни ситуации, както и да създават благоприятен психологически климат, показвайки умения за работа в екип;
- Решават възникналите проблемни ситуации, породени от пазарната среда, в която функционира туристическото предприятие;
- Със средствата на информационните технологии да прилагат новостите в организацията и управлението на туризма;

- Владеет и ползват минимум два чужди езика;
- Самостоятелно и с усилията на колектива да реализират стратегията на туристическото предприятие.

За акумулиране на посочените знания и умения, обучаваните в ОКС “Професионален бакалавър” следва задължително да изучават следните специализирани учебни дисциплини: “Въведение в туризма”, “Информатика”, “Физиология и хигиена на храненето”, “Стокознание”, “Технология на кулинарната продукция”, “Обслужване в ЗХР”, “Технологично обзавеждане на хотела и ресторанта”, “Обслужване в средства за настаняване”, “Основи на управлението”, „Икономика на хотела и ресторанта“, “Управление на човешките ресурси”, “Счетоводство и контрол”, “Етика”, “Социална психология и туристическо поведение”, „Маркетинг и реклама в туризма“, “Екология”, чужди езици и др.

Настоящата Квалификационна характеристика е приета на заседание на Съвета на Колежа с Протокол № 08/15.06.2017 г. и утвърдена от Академичен съвет с Протокол № 34/21.06.2017 г.