

СПЕЦИАЛНОСТ „ХОТЕЛИЕРСТВО И РЕСТОРАНТЪОРСТВО”

Придобилите образователно-квалификационната степен *“бакалавър”*, специалност *“Хотелиерство и ресторантьорство”*, *получават* икономически, управленски, инженерни, технологични и специфични професионални знания и умения, както и чуждоезикова подготовка, които му дават възможност да се реализира конкурентно в хотел-ресторантския бизнес.

Бакалавърът по “Хотелиерство и ресторантьорство” *е подготвен* е да планира, организира, ръководи и контролира обслужването на гостите в хотелите и ресторантите; *познава* технологичните процеси, организацията, управлението и техниката в хотелиерството и ресторантьорството; допълнителните дейности в хотела; съвременните маркетингови и рекламни концепции; съвременните изисквания за качество в хотелиерството и ресторантьорството.

Дипломираният бакалавър по “Хотелиерство и ресторантьорство” *умее*: да осъществява контрол върху технологичните процеси в хотела и ресторанта, суровините и готова ресторантска продукция, и да управлява технокотехнологичните процеси; да създава нови продукти в хотела и ресторанта; да осъществява контрол върху качеството; да прилага съвременните средства в допълнителните хотелиерски услуги; да контролира експлоатацията на машините, апаратите и инсталациите, използвани в хотелиерството и ресторантьорството; да организира хотелиерски услуги; да създава бла-

гоприятен социално-психологичен климат във фирмата и да работи в екип; да участва в маркетинговата и рекламна дейност.

Завършилите бакалавър по “Хотелиерство и ресторантьорство” *могат да работят* като ръководители, висококвалифицирани изпълнители, организатори, мениджъри, технолози, специалисти по маркетинг и реклама в:

- *системата на хотелиерството* - туристически и хотелски комплекси, хотелски вериги, хотели, ресторанти, обекти за отдих и развлечения, обекти и звена за допълнителни хотелиерски услуги и др.;

- *системата на ресторантьорството* - големи ресторантски комплекси, ресторанти и други заведения за хранене и развлечения; ресторантски вериги и вериги от типа “fast food”;

- *образованието* - техникуми, висши училища, колежи, школи и фирми за обучение на кадри за хотелиерството, ресторантьорството и туризма;

- *научно-изследователска и консултантска дейност* в областта на храненето и туризма; *дейности*, свързани с проектирането на ресторанти и др. заведения.

- *дейности, свързани с проектирането* на ресторанти и др. заведения; *научно-изследователска и консултантска дейност* в областта на хотелиерството и ресторантьорството; в технологията, техниката, проектирането, организацията, мениджмънта;

- *служби, фирми и организации за контрол на качеството* в хотелиерството и ресторантьорството.

Включените в учебния план дисциплини осигуряват интердисциплинарни знания и умения за производството, реализацията и потреб-

лението в системата кетъринг-индустрията.

Обучението включва дисциплини от следните групи:

а) **Задължителни:** Гарантират изпълнението на поставената цел за придобиване на качествено висше образование по специалността “Хотелиерство и ресторантьорство” за образователно квалификационната степен **“бакалавър”**.

б) **Задължително избираеми:** Те са подбрани така, че да задълбочават знанията на студентите и дават възможност за получаване на определена специализация в рамките на учебния план.

в) **Свободно избираеми:** Дават възможност за допълване на знанията и задоволяване на специфични интереси в професионалната област.

Придобитата квалификация “бакалавър”, дава възможност на студентите да продължат образованието си в следващите две степени - **“магистър”** и **“доктор”**.

