



*основан на 8 ноември 1963 г.  
традиции, професионализъм, иновации*

## ТУРИСТИЧЕСКИ БЮЛЕТИН

Брой 1

Варна, март 2024 г.

*Образованието на човека не завършва до последния му ден  
Робърт Лий*



**Проф. д-р Велина Казанджиева**  
Директор на Колеж по туризъм - Варна

*Уважаеми студенти,*

*Добре дошли в Колеж по туризъм – Варна при Икономически университет – Варна!*

*За мен и за моите колеги е радост и удоволствие да Ви приветстваме в най-старото висше училище по туризъм в България, наследник на Института по международен туризъм (ИМТ)!*

*Мисията ни е да Ви предоставим пълноценно образователно изживяване и да Ви изградим като креативни и предприемчиви, конкурентоспособни професионалисти с перспективи за реализация в туристическия бизнес. Преподавателският екип на Колеж по туризъм – Варна с ентузиазъм и отговорност осъществява призванието си да създава висококвалифицирани и проспериращи млади хора, търсеци реализация на най-смелите си мечти*

*и планове за успешно развитие в туристическите и развлекателните дейности.*

*С помощта на нашите партньори от индустрията на свободното време и туризма, публичните институции и браншовите организации, и чрез подкрепата на Икономически университет – Варна, ние Ви предлагаме иновативно и практически ориентирано обучение. Поддържаме творческа колежанска атмосфера, наситена с аудиторни и извънаудиторни занимания и събития. Предоставяме вдъхновяваща среда за учене, спорт и изследователска дейност, продължаваща традициите на основателите на колежа, утвърдени в 60-годишната история на висшето училище.*

*Скъпи студенти, ние сме Ваши съмишленици и заедно ще градим устойчивото Ви бъдеще на успешни личности в сферата на туризма. Обединени сме от ценностите за изпълнение на визията на Колеж по туризъм – Варна, който е престижен и модерен образователен център, съхранил духа и професионализма на своите създатели.*

*Уважаеми студенти, бъдете здрави и вдъхновени! Съпреживейте пълноценно колежанските години! Бъдете изключителни и неповторими в търсенето на Вашия успех! Възползвайте се от предизвикателствата на времето, защото инвестицията в образование и знания е винаги добра идея! Да я направим реалност в Колеж по туризъм – Варна!*

*На добър час, скъпи студенти!*



**КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ – ВАРНА**  
КЪМ ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ВАРНА



**ПРИЕМ В ОКС „ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР“ 2024/25 г.**

**ОБРАЗОВАНИЕ НА БАЛ**

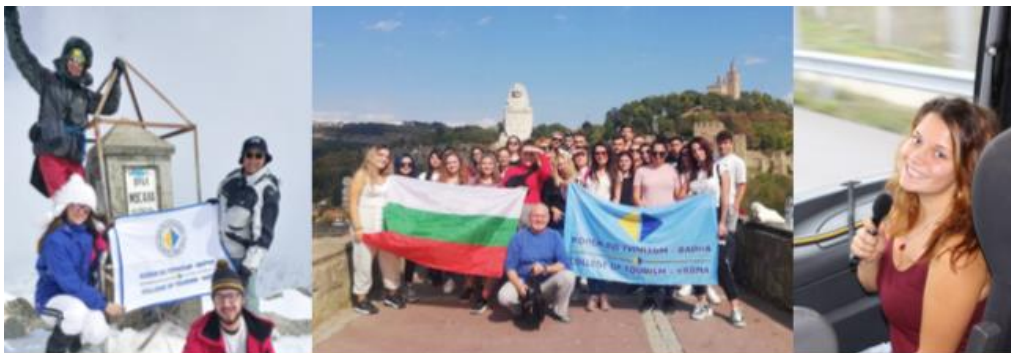
Специалност	Оценки балообразуване
Мениджмънт на туризма и развлекателния бизнес (редовно обучение)	От дипломата за завършено средно образование: 1. Български език и литература от курса на обучение 2. Първи чужд език 3. Втори чужд език 4. По избор на кандидата: ДЗИ/ЗДИППК (ТПС)/Оценка от електронен кандидат-студентски изпит (тест по) чужд език от ИУ – Варна/Оценка от кандидат-студентски изпит по чужд език, положен през 2024 г. в друг университет в България
Мениджмънт на хотели и ресторанти (редовно и задочно обучение)	

- ДЗИ – Държавен зрелостен изпит
- ТПС – Теория на професията и специалността
- ЗДИППК - Задължителен държавен изпит за придобиване на професионална квалификация

**КАНДИДАТСТУДЕНТСКИ ПРИЕМ 2024 г.**

**СРОКОВЕ ЗА ПОДАВАНЕ НА ДОКУМЕНТИ ЗА УЧАСТИЕ В КЛАСИРАНЕ И ЗАПИСВАНЕ НА ПРИЕТИТЕ СТУДЕНТИ**  
работно време на комисията по прием на документи и записване от 8.30 до 16.00 ч. в работни дни от седмицата,  
в Колеж по туризъм – Варна при ИУ-Варна – Трети корпус на ИУ-Варна, бул. "Сливница" 158 – А, гр.Варна

Основен прием	Кандидатстване, класиране, записване
17 юни – 12 юли 2024 г.	Завършили средно образование преди/през 2024 г.
15 юли 2024 г.	Обявяване на първо класиране
16 юли - 26 юли 2024 г.	Записване на приетите на първо класиране
29 юли 2024 г.	Обявяване на второ класиране
30 юли - 31 юли 2024 г.	Записване на приетите на второ класиране



## ЗАЩО ДА ИЗБЕРЕМ КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - ВАРНА?

### ЗАЩОТО:

- Колежът е авторитетно учебно заведение в областта на туризма, с най-висок рейтинг в България за обучение по специалност „Туризъм“, образователно квалификационна степен „професионален бакалавър“
- Обучението е високо квалифицирано, базирано на традициите, но отговарящо на съвременните изисквания на туристическата индустрия.
- Предлага професионално висше образование, което позволява по-лесна реализация в съответната професионална област и конкурентни предимства при търсене на работа
- Колежаните изучават чужди езици, които им дават възможност да участват в международни програми за мобилност като „Еразъм +“, както за обучение, така и за практика и да провеждат летни стажове в туристически фирми в чужбина.
- След завършване на колежа се придобива ОКС „професионален бакалавър“ със 180 кредита, което дава възможност за придобиване на ОКС „магистър“ в Икономически университет – Варна и други висши учебни заведения в България и ЕС, в професионално направление „Туризъм“.
- Таксата за обучение е държавна.



## Предлагани специалности в ОКС „ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР“ за учебната 2024/2025 г.

### Мениджмънт на туризма и развлекателния бизнес

Продължителност – 3 години

Форма на обучение – редовна

**Професионални знания и умения** - за изпълнение и управление на дейности като туроператорска и турагентска дейност, екскурзоводство и туристическо информационно обслужване, в спортно-развлекателни и рекреационни центрове, арт-клубове и пространства, тематични паркове, читалища, в агенции за събития, културни и спортни клубове, игрални зали и места за развлекателни дейности и др.

**Компетенции** – социални, дигитални и професионални компетенции за успешни предприемачи в туризма и развлекателния бизнес, за управленски позиции на ниво и средно равнище във фирми и за ръководство на екипи в туристическата и развлекателната индустрия

**Професии и длъжности** –

- офис-мениджър и специалист в пътнически агенции;
- представители на транспортни фирми и туроператори;
- мениджър на център информация и туристически услуги;
- екскурзовод и водач на групи;
- организатор и изпълнител на специализирани, тематични и туристически пътувания;
- мениджър екип и организатор на специални събития;
- мениджър екип и организатор на спортно-развлекателни услуги тематични и увеселителни паркове;
- мениджър на културно-информационен, спортен, развлекателен, рекреационен и игрови център;
- мениджър екип и специалист в звена на общински структури и неправителствени организации за детски и младежки дейности и спорт;
- мениджър екип аниматори и аниматор;
- агент по продажбите и мениджър в развлекателни и тематични паркове, в туристически агенции, във ваканционни селища и комплекси;
- мениджър екип и специалист в транспортни инфраструктурни обекти като летище, морска гара и други;
- мениджър екип във фирми за обслужване на клиенти, вкл. онлайн платформи
- предприемач в туризма и развлекателния бизнес.

### Мениджмънт на хотели и ресторанти

Продължителност – 3 години

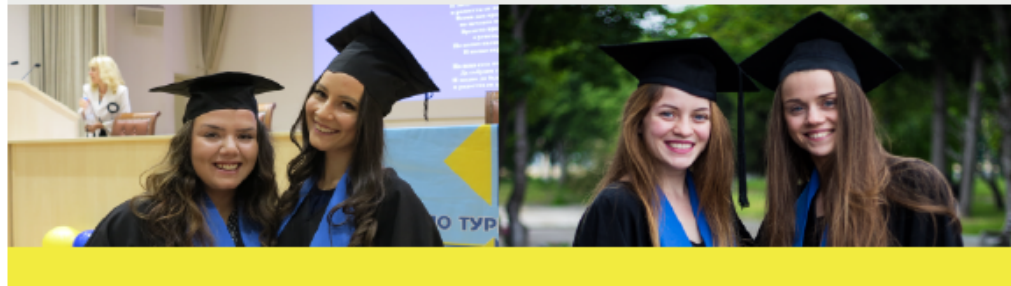
Форма на обучение – редовна и задочна

**Професионални знания и умения** - за изпълнение и управление на дейности в хотелите и други места за настаняване, в заведенията за хранене и развлечение, в туристически комплекси и ваканционни селища.

**Компетенции** – социални, дигитални и професионални компетенции за успешни предприемачи в туризма, за управленски позиции на ниво и средно равнище във фирми с предмет на дейности хотелиерство, ресторантьорство, развлечения, хазарт и др., за ръководство на екипи в туристическата индустрия

**Професии и длъжности** –

- управител на хотел, къща за гости, мотел, къмпинг, ваканционно селище, апартамент-отел, детски и ученически лагери и комплекси и други видове места за настаняване;
- управител на ресторант, бистро, снек-бар, кафе-бар, дневен, ношен бар и други видове заведения за хранене и развлечение, вкл. като част от верига или група от такива в определен район, кетъринг фирма;
- фронт-офис мениджър и старши администратор в хотел и хотелски комплекс;
- салонен управител в ресторант и заведение за развлечение; мениджър екип или зveno в атракционни обекти, тематични и увеселителни паркове;
- мениджър на звена в хотелски комплекс като отдел "резервации", "бизнес-център", "кетъринг", "хотелско домакинство" и др.;
- мениджър на звено за конферентно-конгресна дейност и специални събития в хотел, хотелски или ваканционен комплекс изпълнителски и ръководен персонал в сектор обслужване на клиентите на круизен кораб, транспортни средства използвани за специализирани туристически пътувания и др.;
- мениджър екип във фирми за обслужване на клиенти, вкл. онлайн платформи
- офис-мениджър и специалист във фирми за недвижими обекта;
- предприемач в хотелиерството и ресторантьорството.





## Обучение в Колеж по туризъм – Варна

Ключов елемент в обучението на студентите в Колеж по туризъм – Варна са специалните дисциплини с последващи учебни практики и стажове в туристическия бизнес. Ще ви запознаем с част от специалните дисциплини, както и с преподавателите, които имат богат практически опит и успешно съчетават теория и практика.



### Маркетинг в туризма Дигитални технологии в хотели и ресторанти

Доц. д-р Генка Рафаилова  
Ръководител катедра  
„Чужди езици и комуникация в туризма“

Дисциплината „Маркетинг в туризма“ има за цел да даде на студентите от Колеж по туризъм знания по общата маркетингова теория и практика, както и за специфичните им характеристики за сферата на туризма и свободното време. Обучението по дисциплината формира умения за приложение на маркетинговите техники и инструменти в бизнеса, неправителствен и нестопански сектор, вкл. в туризма и свободното време.

В процеса на обучение по дисциплината студентите придобиват знания и умения за провеждане на маркетингово проучване; за анализ на средата и сегментиране на пазара и съответно за разработване на маркетингови стратегии и тактики по целеви пазари в сферата на туризма и свободното време. Познанията по маркетинг са важна база за развитието на студентите като управленски кадри. Обучението по дисциплината дава възможност на колежаните да се реализират като собственици на бизнес или мениджъри в хотелиерството, ресторантьорството, индустрията на свободното време, пътническите агенции и транспорта и т.н., както и да градят кариера сферата на туризма и свободното време.

Учебната дисциплина „Дигитални технологии в туризма“ е практическа дисциплина за специалността „Мениджмънт на хотели

и ресторанти“. Студентите получават теоретични знания и придобиват практически умения в областта на дигиталните технологии, които намират приложение в хотелиерството и ресторантьорството.

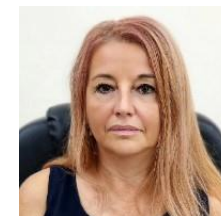
Изучаването на автоматизирането на процесите и чатботовете е обусловено от съвременните тенденции в комуникациите и бизнес процесите. Разглеждат се същността и характеристиките на съвременните резервационните системи и се изясняват функциите и приложението на системите за управление на резервациите.

Обучението по дисциплината развива дигиталните компетенции на студентите и им дава възможност да отговорят на съвременните изисквания към персонала в пътническите агенции.

Придобитите умения и знания по дисциплината позволяват на колежаните да правят кариера в туризма и ефективно да се реализират на мениджърски позиции.

### ХОТЕЛИЕРСТВОТО: Рентабилност чрез дигитални трансформации на гостоприемство и дистрибуция

Гл. ас. д-р Галина Илиева



Хотелиерството е основна туристическа дейност. Изучава се като специална дисциплина в Колежа по туризъм. В процеса на обучение по дисциплината „Хотелиерство“ и нейните производни практически дисциплини „Луксозно хотелиерство“, „Технология на обслужването в хотела“, „Учебна практика в хотел“, се формират знания за съдържанието и структурата на хотелиерския продукт и на хотелиерската индустрия. Колежаните се запознават с функциите и операциите на основните звена в хотела – фронт офис, хотелско домакинство, заведения за хранене и напитки, конферентен център, спа център, анимация, маркетинг, счетоводство и кадри, поддръжка на материалната база, сигурност и охрана. Придобиват се умения за обслужване на гостите в хотела, ценообразуване и оферирание, дистрибуция и резервации, анализ и оценка на ефективността на хотелиерската дейност по натурални и стойностни показатели –

GOPPAR, TrevPAR, RevPAR, ADR и др. Специален акцент в обучението се поставя върху иновациите и дигитализацията в хотелиерската дейност. Студентите се запознават с конкретни приложения в хотелиерството на IoT, VR, AR, AI, както и на дигиталните бизнес системи – PMS, CRS, RFP, CRM, RMS.

В обучението на колежани по хотелиерство се залага на ролеви игри, работа с казуси и споделяне както на проблемни, така и на добри практики като примера с роботизираните хотели Henn-Na в Япония и Корея.



Авторски снимки от хотели Henn-Na

В напълно роботизираните хотели Henn-Na в Япония и Корея, от момента на регистрацията до момента на напускането на хотела, роботите и технологиите помагат на гостите. При пристигане, впечатляващо изглеждащи многоезични роботи напътстват за регистрацията, а ако гостът поиска да си остави багажа на съхранение, роботизирана ръка ще го направи вместо него. Но ако все пак нещо се обърка по време на престоя, гостът винаги има възможност да разговаря с човек от персонала 24/7. Обслужващите роботи все повече се използват в секторите на хотелиерството, за да предоставят подобрени услуги на клиента и същевременно да намаляват разходите на хотелиера. Последните две твърдения са дискуссионни и подлежат на доказване в теорията, практиката и времето на хотелиерския бизнес.



## Ресторантьорство

Гл. ас. д-р Христина Филипова

**Ресторантьорството е** основна туристическа дейност и един от водещите структурни елементи на туристическия продукт. То се изучава като специална профилираща дисциплина от студентите в Колеж по туризъм- Варна. Обучението се базира на съвременните достижения на теорията и практиката. Студентите се запознават със същността и историята на ресторантьорството, със структурата и продажбите на ресторантьорския продукт, с категоризацията и класификацията на заведенията за хранене и развлечения, с организацията на производствения процес, с икономическите основи на ресторантьорската фирма.

Специално внимание се отделя на актуалните трансформации в ресторантьорското търсене и предлагане като интегриране на AI, създаване на тематични и устойчиви продукти, използване на съвременни приложения и системи и други. Иновативните практики са представени чрез разнообразни казуси и задачи целящи да провокират мисленето на студентите, насочвайки ги към конкретни управленски решения.

Обучението по дисциплината в съчетание с практическите дава възможност на студентите да се реализират като успешни ресторантьорски мениджъри или предприемачи.

## **ПЪТНИЧЕСКИТЕ АГЕНЦИИ –**

основно свързващо звено между туристическо търсене и туристическо предлагане

Гл. ас. д-р Златка Годорова-Хамдан

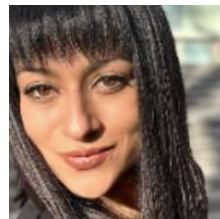


Дисциплината „Пътнически агенции и транспорт в туризма“ е основна от групата на „специалните задължителни“ дисциплини от учебния план за студенти от специалност „Мениджмънт на туризма и развлекателния бизнес“, формираща тяхната професионална специализация. Дисциплината обединява две взаимосвързани области - посредничеството и транспорта в туризма.

В процеса на обучение по дисциплината и нейните производни практически дисциплини „Технология на обслужване в пътническите агенции“ и „Учебна практика в пътническа агенция“ се формират и надграждат знания за съдържанието и управлението на дейността на пътническите агенции; за функциите и структурата на основните звена в пътническата агенция; за спецификите в работата на туроператори и турагенти. Студентите придобиват умения да планират и подготвят туристически пътувания; да разработват маршрути за организирано туристическо пътуване с обща цена (ОТПОЦ), както и да изчисляват отделните му елементи. Акцентира се върху работата на онлайн туристическите агенции и спецификите на продажбите онлайн.

В обучението на студентите по дисциплината се залага на работа с казуси, търсене на креативни решения за решаване на проблемни ситуации, споделяне на добри практики и възможности за прилагане на дигиталните технологии в работата на пътническата агенция като напр. работи, чатботове, очила за виртуално виждане с цел по-пълноценно предлагане на туристически пътувания на потенциални клиенти и т.н.

Подготовка по дисциплината позволява студентите да могат да изпълняват пълноценно всички функции в туристическата агенция, както и да създават свой бизнес в областта на туроператорската и турагентска дейност.



## **Кулинарна продукция и безопасност на храните** **Анимация в туризма**

Ас. д-р Марианна Александрова

Курсът на обучение по дисциплината “Кулинарна продукция и безопасност на храните” има за цел да запознае студентите с научните основи и световните тенденции в кулинарната технология, хранителното законодателство, както и хигиената и безопасността на храните. Дисциплината дава познания за измененията на хранителните вещества, които настъпват при предварителна и кулинарна обработка на хранителните продукти и определящи впоследствие органолептичните качества на готовия кулинарен продукт. Студентите получават познания по отношение на съставките на ястията и технологията на приготвяне на асортимента на предлаганите в заведенията за хранене и развлечение – студени и топли предястия, супи, основни ястия, десерти.

Студентите развиват своята креативност по отношение на дизайна при оформлението на предлаганата кулинарна продукция съгласно съвременните тенденции и развитието на кулинарните техники и технологии, както и съобразявайки се с националните особености в храненето и традиционния асортимент на Българската национална кухня, Европейската и Азиатската кухня.

Студентите получават знания за физиологичното значение на хранителните вещества, съдържащи се в продуктите, използвани за приготвяне на кулинарната продукция и енергийния баланс на организма, както и за микробиологичните, химичните и физичните замърсители на кулинарните продукти, както и за контролиране на опасностите от замърсяване.



Обучаващите се запознават с хигиената на храните и тяхното значение за хранителната безопасност, хранителното законодателство, включващо всички важни документи свързани с българското, европейско и международно законодателство, както и със същността и основните принципи на системата за безопасност на храните НАССР.

Получените знания и умения след обучението по дисциплината, разширяват подготовката на колеганите с конкретни знания и умения относно производството и реализацията на кулинарна продукция и подпомагат бъдещата им успешна реализация, като собственици или мениджъри в хотелиерския и ресторантьорския бизнес.

**„Анимация в туризма“** - Анимацията по своята същност се свързва с туристическата индустрия, като осигурява по-голяма атрактивност на туристическите дестинации.

В резултат на обучението по дисциплината студентите придобиват знания и умения в областта на културата и спорта; специфични умения за работата в туристическите организации; комуникативни и артистични способности за работа с туристите.

В семинарните упражнения се предлагат решаване на казуси, видеофилми, упражняване на модерация, практикуване на спортни активности, разработване на анимационни продукти.

Благодарение на получените знания и умения по анимация, студентите могат да се развият успешно като аниматори и активни изпълнители в развлекателни и спортни събития в туристически комплекси, центрове за свободно време и т.н. Студентите, изучавали анимация в туризма могат да участват в разработването и практическата реализация на специализирани (анимационни)

програми; могат да изпълняват дейности по организиране и провеждане на разнообразни прояви за и с туристите за насърчаването им към активен и целесъобразен начин за прекарване на ваканцията.



## Технология на обслужване в ресторант Технология на обслужване в бар

Преподавател Николай Николов



Дисциплината **Технология на обслужване в ресторант** има за цел да даде на студентите от Колежа по туризъм знания за организацията на работа в различните видове заведения за обществено хранене, както и технологичния процес при различните форми на обслужване. В резултат на проведеното обучение студентите придобиват знания и умения за организацията на цялостния работен процес в различните видове заведения: изготвяне на различни видове менюта, оферти за провеждане на различни прояви, подреждане и декориране на търговската зала за дадена тематична проява. Тези придобити знания и умения са важна част за развитието на студентите като управленски кадри.



Дисциплината **Технология на обслужване в бар** има за цел да даде на студентите знания за работа в бар, за различните видове напитки и подправки, за барманския инструментариум, за инвентара, с който се приготвят коктейлите. В резултат на проведеното обучение, студентите натрупват знания и умения за правилното изготвяне на бар карта, както и за организацията на технологичния процес на обслужване в един бар.



Тези натрупани знания и умения са важна част за развитието на студентите като управленски кадри и управляващи собствен бизнес в сферата на туризма и свободното време.



### Физическо възпитание и спорт

Доц. д-р Станислав Пляков  
Ръководител катедра „Туризъм“

Дисциплината **„Физическо възпитание и спорт“** е задължителна за специалностите „Мениджмънт на хотели и ресторанти“ и „Мениджмънт на туризма и развлекателния бизнес“ в първи курс. Студентите изграждат навици за системни занимания с физически упражнения и спорт и по този начин усъвършенстват спортните си умения, придобити по време на средното образование, повишават дееспособността си и укрепват здравето си. Студентите могат да избират между четири специализирани спортни дисциплини – шахмат, тенис на маса, волейбол и пешеходен туризъм.



Получените знания за различните видове спорт и придобитите умения за практикуване на определени спортни дисциплини позволяват на студентите да работят като организатори на различни спортно-развлекателни и спортно-рекреационни дейности в сферата на туризма и свободното време. Дисциплината създава база за развитие на знанията по анимация и индустрия на свободното време.

Системните спортни заниманията сплотяват студентите и в извънаудиторната работа, като ги мотивира да участват в спортни състезания и събития. Такова уникално събитие, което се провежда единствено от Колеж по туризъм – Варна в България, е изкачването





на връх Мусала при зимни условия през м. март, всяка година. В продължение на 23 години имаме само успешни покорявания на върха, което само по себе си е своеобразен рекорд. Изкачването през тази година е от 14.03. до 18.03. и е посветено на просперитета на Колеж по туризъм – Варна.

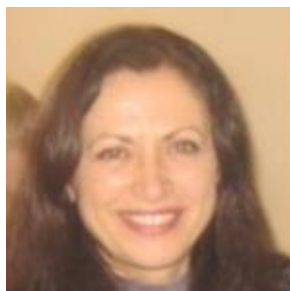


### Езикови компетенции

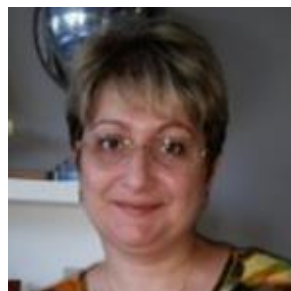
#### Преподаватели по първи чужд език – английски



Ст. пр. д-р Светла  
Недева



Ст. пр. Красимира  
Трифонова



Ст. пр. Наталия  
Станчева

Учебната програма по английски език като **първи чужд език** цели доизграждане на езиковите навици и умения, усвоени в средното училище, както и постепенното овладяване на съвременна туристическа лексика, необходима при професионалното общуване с англоговорящи туристи.

Обучаемите преминават корективен курс, при който се затвърждават граматичните знания, а посредством работа със

системи по общ и специализиран английски, се обогатява лексиката, включително професионалната, на хотелиерското и ресторантьорското обслужване.

В резултат на обучението по английски език, студентите успешно прилагат получените знания по английски език, при изразяване на своите мисли и мнения, в междуличностното и деловото общуване на английски език,

Получените знания по английски език са основа за постигане на интеркултурна компетентност, предполагаща постоянно увеличаване на обема от знания за социокултурната специфика на страната на изучавания език.

#### Преподаватели по втори чужд език



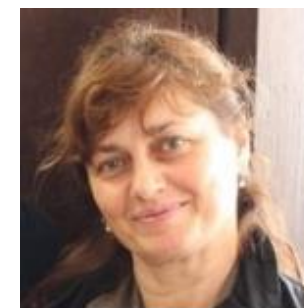
Доц. д-р Гинка Димитрова  
Зам. директор  
Руски език



Ст. пр. д-р Биляна Павлова  
Немски език



Ст. пр. Ваня Георгиева  
Немски език



Ст. пр. Галина Петрова  
Немски език

Обучението по немски или руски като **втори чужд език** цели овладяване на езикови знания и основни умения като слушане, говорене, четене, писане; водене на диалог, кореспонденция на езика, както и ползване на съвременни технологии за комуникация, необходими при общуване с немскоговорящи клиенти в туристическата индустрия: в хотела, ресторанта, заведенията за развлечения и др.

Езиковата компетентност при завършването на обучението е на ниво средно-напреднали.

В края на обучението си студентите владеят лексикалния минимум, т.е. думите и словосъчетанията, отличаващи се с най-голяма честотност и семантична ценност, прилагат усвоените знания по езика, като изграждат умение за водене на беседа – диалог от общ характер, да използват правилата на речевия етикет, да ползват литература по специалността с цел търсене на информация, превод на текстове с речник, съставяне на кратки анотации и делови писма на немски език и придобиват социокултурна компетентност.

**Съществено допълнение към изучаваните в Колежа по туризъм чужди езици са дисциплините „Странознание“ и „Интеркултурна комуникация“.**

Цел на учебната дисциплина „Странознание“ е формирането у бъдещите специалисти в областта на туристическата индустрия на социолингвистична комуникативна компетентност на базата на изучаваните страноведски факти и реалии, овладяване на необходимия обем от фонове знания като сведения за националното своеобразие, начина на живот на нациите и народностите на страните, чиито езици се изучават, историческите факти, природно-географските особености на икономиката, които допринасят за ефективното осъществяване на професионална дейност в условията на интеркултурно общуване. Изучаването на учебната дисциплина „Странознание“ спомага за комплексната реализация на основните цели на обучението по чужд език.

Практическата цел се състои във формирането у студентите на социолингвистична и комуникативна компетентност на базата на усвоената информация за историята, държавното устройство и икономиката, развитието и спецификата на сектора на туристически

услуги на основните страни на изучаваните чужди езици в обем, необходим за ефективното интеркултурно взаимодействие в процеса на осъществяване на бъдещата професионална дейност на студентите.

**Интеркултурната комуникация** като аспект на обучението по чужд език реализира подбора и представянето в учебния процес на сведения за национално-културната специфика на речевото общуване с цел изграждане на интеркултурна компетентност на студентите. В лекционния курс систематично се представят основните проблеми на интеркултурната комуникация, овладяват се основните понятия и терминология, а така също се цели развитие на културна възприемчивост, способност за правилна интерпретация на конкретни прояви на комуникативно поведение в различни ситуации на интеркултурни контакти.

Практическият раздел е ориентиран към изучаване на процесите на интеркултурната комуникация и комуникативните стилове в различните култури, формирането у студентите на навици за мислене в поликултурен контекст и създаване на позитивно отношение към чуждите култури, признаване на ценностите на културното многообразие в съвременния свят.

В процеса на изучаване на дисциплината студентите се запознават с основните проблеми, свързани с интеркултурната комуникация; получават умения да прилагат на практика в конкретни комуникативни ситуации основните принципи на общуване с представители на чужда култура; разширяват получените по време на занятията знания, като търсят допълнителна специализирана информация – печатна или интернет ресурси.



**Методическо-функционалните маршрути на първи и втори чужд език**, които се провеждат три пъти по време на обучението, обединяват придобитите знания по чужд език, екскурзоводство, социална психология, анимация, туроператорска, агентска и

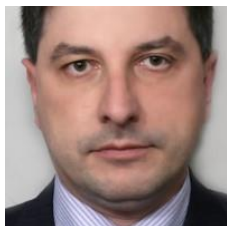


транспортна дейност. Студентите могат да участват в реализирането на основния продукт на туроператорската фирма – организирането на туристически пътувания на групи от различни националности.

Методическо-функционалните маршрути на първи и втори чужд език имат за цел да усъвършенстват езиковите умения и изградят навици за боравене със специфичната професионална лексика за водене на чуждестранна група.

В резултат на провежданите учебни маршрути студентите усвояват основните принципи за създаване на завладяваща вниманието екскурзоводска беседа и на чужд език, за описание на туристически обект, географска и историческа справка общо за България или за конкретен град или регион, като тази беседа е едновременно опознавателна и развлекателна за туристите. Колежаните могат да реализират създадените екскурзоводски умения по време на задължителния си летен трудов стаж, натрупвайки постепенно опит в трансфер от/до летище, обиколка на град, едnodневна екскурзия по северното и по южното Черноморие, 5-дневна обиколка на централна и североизточна България и 5-дневна обиколка на южна и югозападна България.

Студентите усвоят методиката на събиране на съвременна, исторически коректна и атрактивна за представяне информация, опирайки се на различни печатни издания и многобройните интернет ресурси на съответния език. Маршрутните практики и пътуващите интердисциплинарни маршрути поддържат постоянен интереса към всички новости, свързани с екскурзоводската практика и посещаваните туристически обекти, както и разширяват знанията на студентите по родна история и култура.



### Счетоводство на туристическото предприятие

Доц. д-р Светлозар Стефанов

Дисциплината “Счетоводство на туристическото предприятие” е структурирана в две части: “Теория на

счетоводството” и “Счетоводство на туристическото предприятие”. В първата част се изучават основните теоретико-методологични въпроси на теорията на счетоводството. Студентите получават фундаментални знания, които дават възможност за по-доброто усвояване на материала, свързан със специфичните особености на отчетността в туристическите предприятия.

Във втората част е включено изучаването само на специфичните за туристическата дейност отчетни обекти. Специално внимание е отделено на документирането на стопанските операции и използваните в туристическите предприятия счетоводни документи.

Придобитите знания и умения от обучението по дисциплината дават възможност на колежаните да изпълняват средни управленски позиции и да развиват собствен малък и среден бизнес в сферата на туризма и свободното време. Придобитите счетоводни компетенции позволяват на студентите да се усъвършенстват и развиват като управленски кадри в туристически организации и институции, както и индустрията на свободното време.

### Стокознание

Доц. д-р Събка Пашова



„Стокознание” е научно-приложна дисциплина, с която на студентите от Колежа по туризъм се представят актуални знания за състава, хранителната ценност, методите за съхранение и промените, които настъпват в храните при съхранение, за качеството и безопасността на хранително-вкусовите стоки. Студентите получават и необходимите знания за суровините и технологията на производство на някои по-важни хранително-вкусови стоки.

В лабораторни упражнения студентите имат възможност да приложат получените теоретични знания и да придобият



практически умения за решаване на конкретни задачи, свързани с основните постановки на методологията на изследване и с определяне на качеството на конкретна стока (несъответствия, повреди) чрез прилагане на сензорни и някои експресни методи за анализ.

Изучаването на дисциплината „Стокознание” разширява подготовката на колеганите с конкретни знания за стоките и подпомага бъдещата им успешна реализация като мениджъри в хотелиерството и ресторантьорството.

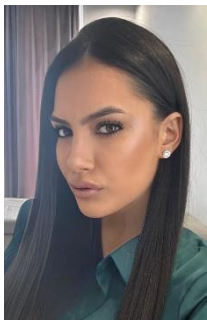
## *Представяме ви успешни абсолвенти*

### **Благовеста Стоянова и Виктория Иванова**

завършват тази година с отличен успех обучението си в Колежа по туризъм в специалност „Мениджмънт на хотели и ресторанти“. Освен че са с много добри постижения в учебния процес, Благовеста и Виктория са изключително активни и в извънаудиторната работа. Печелили са първо място в Студентската научна сесия и се включват в различни мероприятия, които представят Колежа пред обществеността.

Запитахме ги какво е за тях Колежът по туризъм. Ето какво споделиха те:

#### **Виктория:**



За мен Колежът по туризъм е място, на което човек може да получи качествено обучение и практически знания. Освен това, Колежът е домакин на много събития, което дава възможност на студентите за изява и контакти. По време на обучението ми имах възможност да създам ценни приятелства, които вярвам, че ще останат за цял живот.

#### **Благовеста:**

Колежът по туризъм е не просто образователна институция, а точното място, което ме мотивира за пълноценна реализация. За мен е огромно удоволствие да бъда обучавана от преподаватели, които са професионалисти в своята област. Изучавам дисциплини, които отговарят на моите интереси, материалната база е нова и поддържана, а през семестрите се организират различни и интересни събития, които превръщат обучението ни в образователна игра.



Ако не желаете да получавате този бюлетин, моля изпратете mail на адрес: [college\\_varna@ue-varna.bg](mailto:college_varna@ue-varna.bg)

Варна 9003, бул. „Сливница” 158А,  
тел. 052 620 722, 0879 313926

e-mail: [college\\_varna@ue-varna.bg](mailto:college_varna@ue-varna.bg), <http://www.ct-varna.com>

Редакционна колегия: отговорни редактори – гл. ас. д-р Златка Тодорова,  
ст. пр. д-р Биляна Павлова, членове – доц. д-р Генка Рафаилова,  
доц. д-р Станислав Пляков, Гергана Нешкова  
Позоваването е задължително при препечатването на материали и снимки!