

НОВИ КНИГИ В НАПРАВЛЕНИЕТО

Доц. Ирина Нешева, доктор

МАЖОРЕТНИ СПОРТОВЕ

ИРИНА НЕШЕВА



МАЖОРЕТНИ СПОРТОВЕ



1 част

Нешева, И. (2016). *Мажоретни спортове*.

Монография, I част,

Изд. Авангард Прима, С., с.1-108

ISBN 978-619-160-592-7



ГИМНАСТИКА ЗА БРЕМЕННАТА, МАЙКАТА, БЕБЕТО И ДЕТЕТО

Нешева, И., (2006). *Гимнастика за бременната, майката, бебето и детето*, изд. Бестселър, С., с.1-109,

ISBN-10: 954-91874-1-1/ ISBN-13: 978 -954 - 91874 -1-0

ПРОГРАМА НЕШЕВА



Нешева, И. (2015) ПРОГРАМА НЕШЕВА „Гимнастика с психопротективна и функционален контрол за жени с нормална бременност“. Ръководство за специализирани фитнес инструктори за бременни жени, изд. Авангард Прима, с.1-42, С. ISBN 978-619-160-548-4

Доц. инж. Минчо Полименов, доктор

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕ В РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО *теоретико-методологични технологии*

© Минчо Николов Полименов – автор, 2017



Проф. д-р Тая Дъбева Филипова, рецензент
Проф. д-р Стоян Петков Маринов, рецензент
ISBN-978-619-160-830-0 Изд. „Авангард Прима”
София, 2017

Тази книга е предназначена за студенти по програмата на професионално направление 3.9. „Туризм” за ОКС „професионален бакалавър”, „бакалавър” и „магистър”, изучаващи дисциплината „Обслужване в Заведения за Хранене и Развлечения” и „Технология и организация на Ресторантьорството”. Тя е съобразена с учебните програми, но не изчерпва целия кръг от разглеждани проблематики и въпроси.

Целта на учебника е да подпомогне студентите при тяхната самостоятелна подготовка, като същевременно се даде възможност те сами да проверят нивото на своите знания по изучаваните въпроси, чрез изпитни тестове и практически задачи по дисциплината. Учебникът има за цел да запознае студентите с мениджмънта и операциите по обслужване в основната ресторантьорска дейност. Чрез натрупване на необходимите теоретични и практически знания за технологията и организацията на обслужване и навлизане на съвременните постижения на науката в ресторантьорската индустрия, се създават условия за прилагане на знанията и внедряването им в практиката. Изпълняване на съвременните форми на обслужване и спазване на техниките на работа и стандартите, води до подобряване на качеството и увеличава удовлетвореността на съвременния турист. Структурата и качеството на ресторантьорския продукт и неговите две съставки, кулинарен продукт и технология на обслужване създават възможност за анализ и внедряване на стандартите по обслужване. Учебника се доближава до тенденциите в практиката и се стреми към повишаване на качеството на комплексния туристически продукт, чрез ефективно прилагане на техники и технологии в ресторантьорската дейност. Дава се възможност за навлизане в конкретиката по теоретико методологичните теми и се създават условия за задаване на практически методики и подходи в определени техники и правила свързани с конкретни случаи, като организация на работа и форми на обслужване отразени в дидактически ръководства. Съдържателността на методиките провокират към самостоятелна работа и форми на контрол и самоконтрол на знанията, практическите умения и компетенции. Методиките са насочени така, че да засвидетелстват инструменти за контрол на компетенции и са в пряка връзка с интересите на бизнеса и критериалностите на работодателите. Учебника води до очаквани резултати свързани с практико-приложна реализация и мотивация на студентите, при овладяване и прилагане на конкретни техники и стандарти.

От автора¹

¹ Катедра, „Маркетинг и Туризм”, Email: mpolimenov@gmail.com