

**ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – В А Р Н А**  
**ФАКУЛТЕТ „УПРАВЛЕНИЕ“**  
**КАТЕДРА „ИКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ НА ТУРИЗМА“**

---

Приета от ФС (протокол № 12/ 29.04.2024 г.)

Приета от КС (протокол № 8/ 16.04.2024 г.)

**УТВЪРЖДАВАМ:**

**Декан:**

(доц. д-р Добрин Добрев)

**У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А**

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „РЕСТОРАНТЪОРСТВО“

ЗА СПЕЦ: „Международен туризъм“; ОКС „бакалавър“ – редовно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 3; СЕМЕСТЪР: 6

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 210 ч.; в т.ч. аудиторна 75 ч.

КРЕДИТИ: 7

**РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН**

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО (часове)</i>	<i>СЕДМИЧНА НАТОВАРЕНОСТ (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ:		
т.ч.		
• ЛЕКЦИИ	45	3
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	30	2
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	135	-

Изготвили програмата:

1. ....  
(доц. д-р Георгина Луканова)

2. ....  
(гл. ас. д-р Христина Филипова)

Ръководител катедра: .....  
„Икономика и организация на туризма“ (доц. д-р Георгина Луканова)

## I. АНОТАЦИЯ

Задължителна профилираща дисциплина за бакалавърската степен. Предоставя първоначални познания за една от основните туристически дейности – ресторантьорството. Студентите получават знания за същността, историята и особеностите на ресторантьорството като част от туристическата система, за ресторантьорската супер- и инфраструктура, за класификацията и категоризацията на заведенията за хранене, тяхното устройство, обзавеждане и оборудване. Специално внимание се отделя на основните видове заведения както на класическото, така и на съвременното ресторантьорство. Проследява се възникването, развитието, основните представители и съвременните тенденции в ресторантьорските вериги. Разглеждат се етапите в организацията на кулинарното производство като се започне от менюто и се стигне до производствените методи. Извежда се спецификата в икономическите аспекти на ресторантьорската дейност. В семинарните занятия с цел утвърждаване и разбиране на теоретичните постановки се решават практически казуси и се разработва проект на заведение за хранене по конкретна задача. Тази подготовка формира умения за практическа реализация и мениджмънт на всеки ресторантьорски обект. Получените знания и умения са базови, те са основа за разширяване и обогатяване както чрез други специализиращи дисциплини, така и чрез самоподготовка.

Теоретичните знания, получени по дисциплината „Ресторантьорство“ и решаването на практически казуси и задачи предоставят възможност на студентите да придобият редица компетентности, най-значимите от които са:

- Личностна – формира умения за решаване на реално съществуващи проблеми, умения за планиране на задачи, умения за организиране на собствената работа, умения за справяне с конфликти.
- Цифрова – формира знания и умения за работа с ERP софтуер, създаване на презентации, работа с електронни таблици, способност за търсене и намиране на релевантна информация, работа с бази от данни и пр.
- Предприемаческа – формира способност за критично мислене, управленски умения и умения за работа в екип, осведоменост за социално-икономически тенденции и способност за диагностика, упоритост, работоспособност, гъвкавост, отговорност, социална ангажираност, психическа устойчивост.

## II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
<b>Тема 1. Същност и особености на ресторантьорството в туризма</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	
1.1.	Дефиниране на ресторантьорството в туризма	1	1	
1.2.	Особености на ресторантьорството в туризма	2	1	
1.3.	Взаимовръзки на ресторантьорството в туризма с околната среда	1	1	
1.4.	История на ресторантьорството	2	1	
<b>Тема 2. Ресторантьорско търсене и ресторантьорски продукт</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	
2.1.	Особености и проучване на ресторантьорското търсене	1	1	
2.2.	Структура и комерсиализация на ресторантьорския продукт	1	1	
2.3.	Категории персонал в ресторантьорството	1	1	
2.4.	Съвременни изменения в ресторантьорството	1	1	

2.5.	Характеристика и съвременни изменения в българското ресторантьорство. Характеристика и традиции на българското гастрономично наследство.	2	2	
<b>Тема 3. Суперструктура на ресторантьорството</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	
3.1.	Особености на ресторантьорската суперструктура	2	2	
3.2.	Класификация на заведенията за хранене	2		
3.3.	Категоризация на заведенията за хранене	2	2	
<b>Тема 4. Основни видове заведения за хранене</b>		<b>6</b>	<b>4</b>	
4.1.	Класически заведения за хранене	2	2	
4.2.	Съвременни заведения за хранене	2	1	
4.3.	Тематични заведения за хранене	2	1	
<b>Тема 5. Ресторантьорски вериги</b>		<b>3</b>	<b>2</b>	
5.1.	Същност и видове ресторантьорски вериги	1		
5.2.	Съвременни изменения в развитието на ресторантьорските вериги	1	1	
5.3.	Характеристики на водещи международни и национални ресторантьорски вериги	1	1	
<b>Тема 6. Устройство и оборудване на заведенията за хранене и развлечения</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	
6.1.	Планиране на ресторантьорския продукт	1	1	
6.2.	Видове помещения и функционални връзки между тях	1	1	
6.3.	Обслужваща зона	2	2	
6.4.	Производствена зона	2	2	
<b>Тема 7. Организация на производствената дейност на заведенията за хранене</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	
7.1.	Същност и видове меню	2		
7.2.	Планиране на менюто	1	1	
7.3.	Покупка на суровини и стоки	1		
7.4.	Доставка, съхраняване и отпускане на суровините и стоките	1	1	
7.5.	Кулинарно производство	1		
<b>Тема 8. Икономика на ресторантьорството</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	
8.1.	Приходи и разходи в ресторантьорството	2	1	
8.2.	Цени и ценообразуване в ресторантьорството	2		
8.3.	Ефективност на ресторантьорството	2	1	
<b>Общо:</b>		<b>45</b>	<b>30</b>	

### **III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ**

№. по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА <sup>1</sup>	Брой	ИАЗ ч.
<b>1.</b>	<b>Семестриално оценяване</b>		
1.1.	Казус	2	30
1.2.	Курсов проект	1	25
<b>Общо за семестриалното оценяване:</b>		<b>3</b>	<b>55</b>
<b>2.</b>	<b>Сесийно оценяване</b>		
2.1.	Изпит	1	80
<b>Общо за сесийното оценяване:</b>		<b>1</b>	<b>80</b>
<b>Общо за всички форми на контрол:</b>		<b>4</b>	<b>135</b>

<sup>1</sup> При дисциплини, които завършват с текуща оценка се попълва само т. 1 Семестриално оценяване, съгласно чл.21, ал. 2 от Правилника за оценяване на знанията, уменията и компетентностите на студентите в Икономически университет – Варна.

#### **IV. ЛИТЕРАТУРА**

##### **ЗАДЪЛЖИТЕЛНА (ОСНОВНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Дъбева, Т., Луканова, Г. (2019). *Ресторантьорство*. Варна: „Наука и икономика“.

##### **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА (ДОПЪЛНИТЕЛНА) ЛИТЕРАТУРА:**

1. Рибов, М. и кол. (2007). *Ресторантьорство и хотелиерство*. София: Тракия-М.