

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ВАРНА
ФАКУЛТЕТ „УПРАВЛЕНИЕ“
КАТЕДРА „ИКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ НА ТУРИЗМА“

Приета от ФС (протокол №/ дата):

УТВЪРЖДАВАМ:

Приета от КС (протокол №/ дата):

Декан:

(Проф. д-р Стоян Маринов)

У Ч Е Б Н А П Р О Г Р А М А

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: „РЕСТОРАНТЪОРСТВО“

ЗА СПЕЦ: „Туризъм“; ОКС „бакалавър“ – дистанционно обучение

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: 3; СЕМЕСТЪР: 6

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 210 ч.; в т.ч. аудиторна 15 ч.

КРЕДИТИ: 7

РАБОТЕН ЕЗИК: български

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТУДЕНТСКАТА ЗАЕТОСТ СЪГЛАСНО УЧЕБНИЯ ПЛАН

<i>ВИД УЧЕБНИ ЗАНЯТИЯ</i>	<i>ОБЩО (часове)</i>
АУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	15
В т.ч.:	
• ЛЕКЦИИ	9
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	6
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	195
В т.ч.:	
• ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ КОНСУЛТАЦИИ	8
• САМОПОДГОТОВКА	187

Изготвили програмата:

1.
(проф. д-р Таня Дъбева)
2.
(доц. д-р Георгина Луканова)

Ръководител катедра:
„Икономика и организация на туризма“ (Проф. д-р Таня Дъбева)

I. АНОТАЦИЯ

Задължителна профилираща дисциплина за бакалавърската степен. Предоставя първоначални познания за една от основните туристически дейности – ресторантьорството. Аудиторията получава 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.

II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

№. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ
Тема 1. СЪЩНОСТ И ОСОБЕНОСТИ НА РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО В ТУРИЗМА	
1.1.	Дефиниране на ресторантьорството в туризма
1.2.	Особености на ресторантьорството в туризма
1.3.	Взаимовръзки на ресторантьорството в туризма с околната среда
1.4.	История на ресторантьорството
Тема 2. РЕСТОРАНТЬОРСКО ТЪРСЕНЕ И РЕСТОРАНТЬОРСКИ ПРОДУКТ	
2.1.	Особености и проучване на ресторантьорското търсене
2.2.	Структура и комерсиализация на ресторантьорския продукт
2.3.	Категории персонал в ресторантьорството
2.4.	Съвременни изменения в ресторантьорството
2.5.	Характеристика и съвременни изменения в българското ресторантьорство. Характеристика и традиции на българското гастрономично наследство
ТЕМА 3. СУПЕРСТРУКТУРА НА РЕСТОРАНТЬОРСТВОТО	
3.1.	Особености на ресторантьорската суперструктура
3.2.	Класификация на заведенията за хранене
3.3.	Категоризация на заведенията за хранене
ТЕМА 4. ОСНОВНИ ВИДОВЕ ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ	
4.1.	Класически заведения за хранене

	4.1.1. Ресторанти 4.1.2. Барове 4.1.3. Кафенета
4.2.	Тематични заведения за хранене
4.3.	Съвременни заведения за хранене 4.3.1. Заведения за бързо обслужване – ЗБО
ТЕМА 5. РЕСТОРАНТЪОРСКИ ВЕРИГИ	
5.1.	Същност и видове ресторантърски вериги 5.1.1. Вериги по желание 5.1.2. Интегрирани (корпоративни) ресторантърски вериги
5.2.	Съвременни изменения в развитието на ресторантърските вериги
5.3.	Характеристики на водещи международни и национални ресторантърски вериги
ТЕМА 6. УСТРОЙСТВО И ОБОРУДВАНЕ НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ	
6.1.	Планиране на ресторантърския продукт
6.2.	Видове помещения и функционални връзки между тях Обслужваща зона
6.3.	6.3.1. Проектиране на търговската зала 6.3.2. Обзавеждане и оборудване на търговската зала
6.4.	Производствена зона 6.4.1. Устройство на производствената зона 6.4.2. Оборудване на производствената зона
ТЕМА 7. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕНАТА ДЕЙНОСТ НА ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ	
7.1.	Същност и видове меню
7.2.	Планиране на менюто
7.3.	Покупка на суровини и стоки
7.4.	Доставка, съхраняване и отпускане на суровините и стоките
7.5.	Кулинарно производство
ТЕМА 8. ИКОНОМИКА НА РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО	
8.1.	Приходи и разходи в ресторантърството
8.2.	Цени и ценообразуване в ресторантърството
8.3.	Ефективност на ресторантърството

III. МЕТОДИ НА ПОДГОТОВКА И ПРОВЕЖДАНЕ НА ОБУЧЕНИЕ¹

Подготовката и провеждането на обучението по дисциплината „Ресторантьорство“, дистанционна форма, се осъществява чрез учебни ресурси и учебни дейности както следва:

- лекционни теми в съответствие с учебната програма по дисциплината, достъпни чрез платформата за дистанционно обучение Moodle;
- упражнения към съответната тема, достъпни чрез платформата за дистанционно обучение Moodle;
- допълнителни материали, достъпни чрез платформата за дистанционно обучение Moodle;
- тестови въпроси към съответната тема, достъпни чрез платформата за дистанционно обучение Moodle;
- решаване на казуси и разработване на курсов проект чрез платформата за дистанционно обучение Moodle.

IV. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

№ по ред	ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА	Брой	ИАЗ ч.
1.	Семестриален (текущ) контрол		
1.1.	Решаване на казус	3	37
1.3.	Разработване на курсов проект	1	30
Общо за семестриален контрол:		4	67
2.	Сесиен (краен) контрол		
90	Изпит (присъствен тест)	1	120
Общо за сесиен контрол:		1	120
Общо за всички форми на контрол:		5	187

V. ЛИТЕРАТУРА

ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Електронни учебни материали по дисциплината „Ресторантьорство“, качени в платформата за дистанционно обучение на ИУ – Варна.

ДОПЪЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

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

¹ Методите за подготовка и провеждане на обучение се представят в съответствие с утвърдената Инструкция за разработване на учебна програма за дисциплина в дистанционна форма на обучение на Икономически университет – Варна.