

**ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - ВАРНА**  
**КОЛЕЖ ПО ТУРИЗЪМ - ВАРНА**  
**КАТЕДРА „ТУРИЗЪМ“**

---

---

Приета от СК (протокол №/ дата): №6/8.05.2020 г.  
Приета от КС (протокол №/ дата): №7/30.04.2020 г.

**УТВЪРЖДАВАМ:**  
**Директор:**  
(доц.д-р Генка Рафаилова)

**У Ч Е Б Н А   П Р О Г Р А М А**

ПО ДИСЦИПЛИНАТА: “РЕСТОРАНТЪОРСТВО”;

ЗА СПЕЦ: „Мениджмънт на хотели и ресторанти“; ОКС „професионален бакалавър“

КУРС НА ОБУЧЕНИЕ: първи; СЕМЕСТЪР: втори;

ОБЩА СТУДЕНТСКА ЗАЕТОСТ: 90 ч.; в т.ч. аудиторна 30 ч.

КРЕДИТИ: 3

**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	15	1
• УПРАЖНЕНИЯ (семинарни занятия/ лабораторни упражнения)	15	1
ИЗВЪНАУДИТОРНА ЗАЕТОСТ	60	4

Изготвили програмата:

1. ....  
(доц. д-р Снежина Кадиева)

2. ....  
(ас. д-р Христина Филипова)

Ръководител катедра: .....  
„Туризм“ (доц.д-р Снежина Кадиева)

## I. АНОТАЦИЯ

Дисциплината осигурява специализирани познания за едно от основните функционални направления – ресторантьорството като запознава студентите с общите постановки в теорията и практиката на тази основна туристическа дейност. В резултат на обучението по дисциплината студентите придобиват знания за съвременните особености на ресторантьорството, за неговата икономическа база и за организацията на дейността в практиката на местно, национално и международно ниво. На основата на получените знания студентите формират умения за управление на ресторантьорски обект както в системата на туризма, така и в рамките на общото ресторантьорство.

Обучението по дисциплината дава възможност на студентите да се реализират като собственици на бизнес или мениджъри в ресторантьорството, както и да градят кариера сферата на туризма и свободното време.

## II. ТЕМАТИЧНО СЪДЪРЖАНИЕ

No. по ред	НАИМЕНОВАНИЕ НА ТЕМИТЕ И ПОДТЕМИТЕ	БРОЙ ЧАСОВЕ		
		Л	СЗ	ЛУ
<b>ТЕМА 1. Въведение в ресторантьорството</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	
1.1	Същност и особености на ресторантьорството в туризма			
1.2	История на ресторантьорството			
<b>ТЕМА 2 Ресторантьорски продукт</b>		<b>3</b>	<b>2</b>	
2.1	Същност и особености на ресторантьорския продукт			
2.2	Структура и комерсиализация на ресторантьорския продукт			
2.3	Съвременни тенденции в ресторантьорството			
<b>ТЕМА 3 Класификация и категоризация на ЗХР</b>		<b>3</b>	<b>4</b>	
3.1	Класически ЗХР			
3.2	Заведения за бързо обслужване			
3.3	Международни ресторантьорски вериги			
3.4	Категоризация на ЗХР			
<b>ТЕМА 4 Организация на производствената дейност в ресторантьорството</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	
4.1	Същност и видове меню			
4.2	Планиране на менюто			
4.3	Покупка на суровини и стоки			
4.4	Доставка, съхраняване и отпускане на суровини и стоки			
4.5	Кулинарно производство			
<b>ТЕМА 5 Икономика на ресторантьорството</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	
5.1	Приходи в ресторантьорството			
5.2	Разходи в ресторантьорството			
5.3	Рентабилност и ефективност в ресторантьорството			
5.4	Цени и ценообразуване в ресторантьорството			
5.5	Видове туристически пазарни сегменти			
<b>Общо:</b>		<b>15</b>	<b>15</b>	

### **III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ:**

<b>№. по ред</b>	<b>ВИД И ФОРМА НА КОНТРОЛА</b>	<b>Брой</b>	<b>ИАЗ ч.</b>
<b>1.</b>	<b>Семестриален (текущ) контрол</b>		
1.1.	Работа по казус	<b>1</b>	<b>15</b>
1.2.	Курсова работа по предварително зададена тема	<b>1</b>	<b>15</b>
1.3.			
1.4.			
<b>Общо за семестриален контрол:</b>		<b>2</b>	<b>30</b>
<b>2.</b>	<b>Сесиен (краен) контрол</b>		
2.1.	Изпит (тест)	<b>1</b>	
<b>Общо за сесиен контрол:</b>		<b>1</b>	<b>30</b>
<b>Общо за всички форми на контрол:</b>		<b>3</b>	<b>60</b>

### **IV. ЛИТЕРАТУРА**

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

1. Дъбева Т., Г. Луканова. (2019) *Ресторантьорство*. Варна: „Наука и икономика“
2. Тодоров, Д., (2013), *Ресторантьорски мениджмънт*, София: Матком
3. Davis, B. A.Lockwood, P.Alcott, Ioannis Pantelidis, (2012) *Food and Beverages Management*, London: Routledge
4. Закон за туризма. ДВ, бр. 30, 26.03.2013 г.
5. Наредба за изискванията към местата за настаняване и заведенията за хранене и развлечения и за реда за определяне на категория, отказ, понижаване, спиране на действието и прекратяване на категорията. ДВ, бр. 65, 25.08.2015 г.

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

1. Payne-Palacio, J. (2016) *Foodservice Management*. Prentice Hall, Inc: Upper Saddle River, NJ Columbus,OH