

ИКОНОМИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ-ВАРНА
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: „Туризм“; 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 |
| Тема 1. Същност и особености на ресторантьорството в туризма | | 6 | 4 | |
| 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 | |
| Тема 2. Ресторантьорско търсене и ресторантьорски продукт | | 6 | 6 | |
| 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 | |
| Тема 3. Суперструктура на ресторантьорството | | 6 | 4 | |
| 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 | |
| Тема 4. Основни видове заведения за хранене | | 6 | 4 | |
| 4.1. | Класически заведения за хранене | 2 | 2 | |
| 4.2. | Съвременни заведения за хранене | 2 | 1 | |
| 4.3. | Тематични заведения за хранене | 2 | 1 | |
| Тема 5. Ресторантьорски вериги | | 3 | 2 | |
| 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 | |
| Тема 6. Устройство и оборудване на заведенията за хранене и развлечения | | 6 | 6 | |
| 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 | |
| Тема 7. Организация на производствената дейност на заведенията за хранене | | 6 | 2 | |
| 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 | | |
| Тема 8. Икономика на ресторантьорството | | 6 | 2 | |
| 8.1. | Приходи и разходи в ресторантьорството | 2 | 1 | |
| 8.2. | Цени и ценообразуване в ресторантьорството | 2 | | |
| 8.3. | Ефективност на ресторантьорството | 2 | 1 | |
| Общо: | | 45 | 30 | |

III. ФОРМИ НА КОНТРОЛ

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

¹ 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.